



Edle Consommè von Meeresfrüchten, Morcheln und Spargel

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Schick und edel, sicherlich nicht für jeden Tag gedacht

Zutaten

- 1 l Fischfond, selbst gekocht wie in meiner Datei beschrieben.
- (Geht auch mit einem Convenience Produkt aus dem Supermarkt)
- ½ l gute, fettfreie Hühnerbrühe
- (Am besten selber gekocht, sonst aus dem Supermarkt)
- 5 - 6 Jacobsmuscheln
- 1 Seezunge / 4 Seezungenfilets
- 200 g Heilbuttfilet
- 150 g Krebschwänze
- (geht auch mit Shrimps, Krabben oder Garnelen)
- ½ l trockener Weißwein
- 2 cl Pernod
- 1 - 2 Tomaten
- 6 - 8 Stangen grüner Spargel
- 10 Stück gleichmäßige Spitzmorcheln
- ½ Chili Schote
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 1 g Safran
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und „al dente“ kochen, kalt abschrecken und für die Einlage in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt3

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen, sofort abkühlen, abziehen und das Kerngehäuse entfernen. In kleine Würfel schneiden; "Tomate concassée".

Schritt4

Die Seezunge filieren und in 3 x 3 cm große Stücke schneiden, ebenso den Heilbutt.

Schritt5

Die Jakobsmuscheln waschen, ev. den Rogen entfernen und waagrecht halbieren.

Schritt6

Die Morcheln für 15 min. in kaltem Wasser einweichen und anschließend in dem Einweichwasser 3 - 4 min. weich köcheln.

Schritt7

Die Consommè:

Schritt8

Fischfond und Hühnerbrühe mischen, erhitzen und die Chili Schote mit dem Knoblauch 10 min. ausziehen lassen.

Schritt9

Danach Beides wieder heraus nehmen, nachschmecken.

Schritt10

Den Safran, den Weißwein und Pernod dazu geben und den vorbereiteten Fisch einlegen.

Schritt11

Leise bei ca. 95° C gar ziehen lassen ohne zu übergaren.

Schritt12

In der letzten Minute vor dem Servieren die Jakobsmuscheln und die Krebschwänze dazu geben, die eigentlich nur noch erhitzt werden müssen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Einlage in großen, dekorativen Tellern oder Tassen gleichmäßig nach dem Farbenspiel verteilen und die Suppe aufgießen.

Schritt15

Ein wunderschönes, buntes Bild ist entstanden: Die safranfarbene Suppe mit dem weißen Fisch, den braunen Morcheln, dem grünen Spargel und den roten Tomatenwürfeln.

Schritt16

Dazu würde ich ein geröstetes Knoblauchbrot reichen.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** bunt, edel, meeresfrüchte, ostern, safran, warme fischsuppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-consomme-von-meeresfruechten-morcheln-und-spargel/>