

# Thailändisches Fischsüppchen

## Zutaten (4 - 6 Personen)

- › 1/2 l Fischfond  
(geklärt und gewürzt mit Curry, Kardamon, Sternanis)
- › 200 g Fischwürfel (Lachs, Lotte, Zander, usw.)
- › 2 Schalotten fein gewürfelt
- › 2 Knoblauchzehen fein gewürfelt
- › 100 g Gemüserauten (Lauch, Sellerie, Karotten, Zucchini)
- › 10 g Mu Er Pilze gekocht und geputzt
- › 20 g Glasnudeln
- › 20 g Tapiokaperlen
- › Olivenöl
- › Weißwein
- › Reisstärke
- › Tomatenwürfel
- › gehackte Petersilie
- › Chinesische Würzmischung
- › Asiatische Fischsauce
- › Safranfäden

## Zubereitung

Fein gewürfelte Schalotten und Knoblauch mit Olivenöl anschwitzen, Fischfond aufgießen und aufkochen lassen. Tapioka und Glasnudeln dazugeben und glasig köcheln lassen.

Reisstärke und Weißwein anrühren und die Suppe damit leicht abbinden. Safran dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Leicht köcheln lassen und nochmals abschmecken.

Nun gibt man die rohen Gemüserauten und die Pilze dazu. Kurz aufköcheln lassen und zum Schluss die Fischwürfel hinzugeben, nicht mehr köcheln lassen.  
Mit Tomatenwürfeln und gehackter Petersilie verfeinern.

### *Beilage:*

*Frittiertes Krabbenbrot, Röille oder Knoblauchcroutons*

*Günther Rössmann*