

Krista Sager

Stellvertretende Fraktionsvorsitzende Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen

Margrete Schullers fiskesuppe (Fischsuppe)

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Salatgurke
- 1 Möhre
- geschälte Tomaten, eine Dose oder frisch
- Öl oder Pflanzenmargarine, Pfeffer, Salz, Paprika, Rosmarin, Oregano oder Thymian

- Fisch von 3-4 verschiedenen Fischarten (ganz oder Filets)
- Schmant oder Creme Fraiche
- Krabben (Nordseekrabben oder Garnelen)

Für den Sud:

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- Porree (Lauch)
- Salz
- Pfefferkörner
- Lorbeerblätter

Einen Topf mit reichlich Wasser füllen, Salz, Pfefferkörner (6-10), 2-3 Lorbeerblätter, geviertelte geschälte Zwiebel, grob geteilte geschälte Möhre, (falls vorhanden) ein Stück Porree dazu geben und zum Kochen bringen.

Gewaschene und gründlich gesäuberte Fische bzw. Fischstücke dazu geben (zur Arbeitserleichterung kann man natürlich Filets nehmen, Fische mit Gräten tun aber der Suppe gut, bei Dorsch auch gerne den gesäuberten Kopf dazu tun!), Fisch im Salzwasser auf kleiner Flamme garen (nicht heftig kochen!), Fisch herausheben, Fischfleisch von Gräten und Haut befreien, Filets und große Stücke zerkleinern, Fischsud für Suppe aufbewahren.

In einem anderen Topf fein geschnittene Zwiebel, in kleine Würfel geschnittene geschälte Salatgurke, geriebene Möhre in etwas Öl oder Pflanzenmargarine andünsten, geschälte und zerkleinerte Tomaten dazugeben (Dose ist völlig o. k. - frische gehäutete Tomaten gehen natürlich auch, sollten aber nicht zu säuerlich sein), salzen, pfeffern, Paprika dazu, aufkochen lassen, zerkleinerte Fischstücke dazu geben, dann mit dem durch ein Sieb gegossenen Fischsud auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Oregano, Thymian nach Geschmack würzen (ev. auch etwas Brühwürfel dazu geben), aufkochen lassen.

Fertige Fischsuppe in vorgewärmte Suppentassen oder Suppenteller geben, auf die Suppe einen Löffel Schmant oder Creme Fraiche geben, einen gehäuften Esslöffel Nordseekrabben oder Garnelen darüber streuen.

Guten Appetit! Dazu reicht man Weißbrot oder Baguette und einen trockenen Weißwein!

Wer mag, kann auch noch Muschelfleisch in die fiskesuppe tun, dann muss man aber aufpassen, dass dieses nicht zerkocht, aber trotzdem richtig heiß ist.

Das ungewöhnliche an dieser Fischsuppe ist auch ihr Clou, nämlich die Verwendung einer Salatgurke!

Diese Fischsuppe habe ich so gekocht nur bei meiner dänischstämmigen Mutter gegessen. Sie pflegte damit die Familie im dänischen Sommerhaus in Nordjütland zu erfreuen, gerne auch eine größere Gruppe von dänischen Familienangehörigen und Freunden. Die Fische waren meist von meinem Vater, meinem Bruder und mir frisch gefangen. Nach dem Tod meiner Mutter habe ich dann dafür gesorgt, dass die fiskesuppe meiner Mutter in meinem Ferienhaus in Dänemark immer mal wieder auf den Tisch kommt (allerdings nicht an allzu heißen Sommertagen). Alle schwelgen dann in angenehmsten Erinnerungen an meine Mutter und ihre Kochkünste, und die Geschwister meiner Mutter warten dann auch mal mit einer Geschichte aus der gemeinsamen Jugendzeit auf. Nachdem Margrete Schullers fiskesuppe sogar vor dem kritischen Urteil meines „kruschen“ Lebensgefährten bestehen konnte und auch unsere Hamburger Freunde durchaus angetan waren, hat diese Suppe den Weg zum Deutschen Suppen-Institut verdient.

22. November 2006

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:

Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:

Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de