

Fischeintopf



Ein herzhaftes Fischgericht
von Isabelle Rossi aus Aspelt.

Fotos: Luc Deflorenne

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Scampis schälen und die Därme entfernen. Die Schalen mit etwas Butter in einem Topf andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und während zehn Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen.

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. In etwas Olivenöl glasig andünsten, mit dem Elbling ablöschen. Die Gemüsebrühe und die Tomatensauce hinzu gießen und während 15 Minuten köcheln lassen. Die Chilischote waschen, längs halbieren und entkernen. Die Hummersuppe und die Chilischote in die Fischbrühe geben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Eine weitere Viertelstunde köcheln lassen.

Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Scampis in eine feuerfeste Form legen. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden, diese über den Fisch verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Cognac über den Fisch träufeln und die Sauce darüber gießen.

Während 20 Minuten im heißen Ofen fertig garen.

Die Petersilie waschen, trocken schleudern und klein hacken. Auf tiefen Tellern anrichten und mit der frischen Petersilie bestreuen.

Zutaten für vier Personen

3 EL Olivenöl	1 TL Tabasco
1 EL Butter	4 EL Cognac
2 große Zwiebeln	500 g Seeteufel
2 Knoblauchzehen	500 g Viktoriabarsch
1 Glas Elbling	20 frische Scampis
400 ml fertige Tomatensauce	1 Döschen Safranfäden
800 ml Gemüsebrühe	Cayennepfeffer
400 ml Hummersuppe aus der Dose	Salz, Pfeffer
1 Chilischote	Frische Petersilie

Weintipp

Probieren Sie dazu ruhig den gleichen Elbling, den sie beim Zubereiten verwendet haben – im Jahrgang 2009 wurden an der Luxemburger Mosel einige sehr gute Elblinge produziert!