



"Fernsehgarten on Tour"- Fuerteventura - 23.04. 2017

Rezepte von Cornelia Poletto

Für 4 Personen

Hauptspeise:

Sopa de pescado mit Mojo-Kartoffeln - Fischsuppe mit Kartoffeln

Für die Fischsuppe:

2 kg Fisch (z.B. Rotbarbe, Drachenkopf, Loup de mer oder Steinbutt)
1 kg Gambas carabiniera
2 Gemüsezwiebeln
1 rote Paprika
1 Fenchelknolle
3 Knoblauchzehen
4 Stangen Staudensellerie
1 rote Chilischote
4 EL Olivenöl
3 EL Tomatenmark,
1 TL Fenchelsamen
ca. 10 Safranfäden,
50 ml Weißwein
je 50 ml Pernod und Noilly Prat
4 Estragonzweige
Salt flakes
Piment d'Espelette



Für die Mojo-Kartoffeln:

1 Ei
5 EL Suppenreduktion
1 Knoblauchzehe
100 ml Rapsöl
2 EL bestes Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
6 festkochende Kartoffeln, gekocht



Zubereitung:

Das Ei mit der Reduktion verrühren, den Knoblauch fein würfeln und mit beiden Ölen zu einer Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Fische filetieren, vorsichtig abwaschen und trocken tupfen, die Gambas aus der Schale brechen, den Darm ziehen und abwaschen.

Karkassen und Gambaschalen gründlich unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen. Paprika, Fenchel und Staudensellerie waschen, putzen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln. Chili putzen, halbieren. Alles in einem großen Topf in heißem Öl 10 Minuten anbraten. Tomatenmark unterrühren. Fenchelsamen, Safran und Karkassen zugeben, ca. 10 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze ziehen lassen. Mit Wein, Pernod und Noilly Prat ablöschen, einkochen lassen. 2 l kaltes Wasser zugießen, aufkochen und mit einer Schaumkelle abschäumen. Bei geringer Hitze ohne Deckel ca. 1 Stunde köcheln lassen. Vom Herd nehmen, zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

Fischfond durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen, etwa um die Hälfte einkochen lassen. 100 ml abnehmen, nochmals auf die Hälfte (ca. 5 EL) einkochen lassen.

Zur Fertigstellung die Sopa aufkochen, die Kartoffeln mit der Knoblauchsauce stampfen. Die Fischfilets portionieren und mit den Gambas nach und nach in Olivenöl anbraten. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit der heißen Sopa und dem Gemüse anrichten.



Dessert:

Granita al café - Espresso-Granité mit Mandelschaum und Amarettini

Für das Granité:

200 ml Espresso Kaffee
150 ml Wasser
150 g Vollrohrzucker

Für den Mandelschaum:

200 g Sahne
1 EL Puderzucker
1 EL Mandelsirup
1 EL Amaretto (nach Belieben)

Außerdem:

8 Amarettini



Zubereitung:

Zucker und Wasser in einen Topf geben, aufkochen lassen und ca. 5 Minuten zu einem Zuckersirup einkochen lassen. Den Sirup abkühlen lassen und mit dem Kaffee verrühren. Alles in eine flache Form füllen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen. Dabei die gefrorenen Kristalle alle 30 Minuten mit einer Gabel vom Rand kratzen und unterrühren.

Die kalte Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und mit dem Mandelsirup und Amaretto (falls verwendet) abschmecken. Zum Anrichten die Granita in Gläser oder Tassen füllen und mit der Sahne und zerbröselten Amarettini servieren.