



Bernie Rieder
Chefkoch

PURINA®
GOURMET™
— ★ ★ ★ —
Crystal



GOURMET verwöhnt Katzen mit außergewöhnlichen Suppen aus erlesenen und naturbelassenen Zutaten! Damit auch Besitzer von Samtpfoten kulinarisch verwöhnt werden, hat Chefkoch Bernie Rieder aus den gleichen exquisiten und erlesenen Zutaten für den menschlichen Gaumen Suppenrezepte gezaubert.

Klare Fischsuppe mit Safran, Garnelen und Thunfisch Sashimi

Fischfond:

- 1000 g Fischkarkassen, (Kopf, Gräten)
- 2 Stk. Zwiebel, geschält, grob geschnitten
- 2 Stk. Stangensellerie, gut gewaschen, fein geschnitten
- 1/4 l Weißwein
- 3 Stk. Champignons, blättrig geschnitten
- 2 Stk. Tomaten, ohne Strunk
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 8 Stk. Pfefferkörner
- 5 Stk. Korianderkörner
- 4 EL Olivenöl

Die Fischkarkassen in reichlich Wasser wässern, aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. Jetzt musst du einen großen Topf erhitzen und das Olivenöl hinzufügen. Fischkarkassen dazugeben und kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und fast zur Gänze verdünsten lassen. Jetzt mit kaltem Wasser bedecken und langsam zum Köcheln bringen. Gemüse und Gewürze dazugeben und 25 min. ziehen lassen.

Den aufsteigenden Schaum und Trübstoffe immer wieder abschöpfen.

Durch ein Suppen- oder Geschirrtuch abseihen. Voilà, schon ist dein Basisfond fertig, der dir jetzt als Grundlage für viele Varianten dient.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Stk. Zwiebeln, geschält, Würfel schneiden
- 1 Stk. rote Paprika, entkernt, kleine Würfel geschnitten
- 1 Stk. Fenchelknolle, kleine Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stk. Ingwerknolle, geschält, fein gerieben
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1/4 l Weißwein (vorzugsweise gelber Muskateller)

- 2 Stk. Tomaten, entkernt, Würfel geschnitten
- 5 Stk. Knoblauchzehen, geschält, klein geschnitten
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 1 EL Korianderkörner
- 1 EL Honig
- 1/8 l Kokosmilch, ungesüßt
- Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

- 8 cl Noilly Prat
- 6 cl weißer Portwein
- 1 EL rote Currypaste
- 1/2 TL Safranfäden
- 1/4 l Tomatenpulver
- 1 l Fischfond (siehe Rezept)

- 400 g Thunfischfilet, Sushi Qualität
- 4 EL Sesam, weiß
- 4 EL Sesam schwarz
- 9 Stk. Garnelen mit Schale
- Sojasauce



PURINA®
GOURMET™
— ★ ★ ★ —
Crystal



GOURMET verwöhnt Katzen mit außergewöhnlichen Suppen aus erlesenen und naturbelassenen Zutaten! Damit auch Besitzer von Samtpfoten kulinarisch verwöhnt werden, hat Chefkoch Bernie Rieder aus den gleichen exquisiten und erlesenen Zutaten für den menschlichen Gaumen Suppenrezepte gezaubert.

Einen hohen Topf erhitzen, das Olivenöl hinzufügen und die Zwiebeln darin anrösten. Paprika, Knoblauch und Fenchel dazugeben und langsam mitrösten. Gleich ein wenig salzen. Den fein geriebenen Ingwer beimengen und kurz mitrösten. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen, umrühren und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Weißwein verdunstet ist, Noilly Prat und weißen Portwein dazugeben und verkochen lassen.

Currypaste und Tomatenpulpe beimengen und mit dem abgeseihten Fischfond auffüllen. Zum Kochen bringen. Jetzt kommen der Safran, das Lorbeerblatt und die Korianderkörner dazu. Nun 25 Minuten kochen lassen. Jetzt widmen wir uns dem Thunfisch. Das Filet auf allen Seiten gut mit Salz und Pfeffer würzen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, etwas Olivenöl hineingeben und den Thunfisch auf allen Seiten gut und scharf anbraten – herausnehmen und mit Honig auf allen Seiten einpinseln – gleich rund herum in Sesam wälzen.

Die Suppe kocht jetzt und es fehlen uns noch Kokosmilch, Zitronenschale und Saft, die wir beimengen und für 2 min. aufkochen. Pürieren und abseihen – eventuell ausdrücken.

Einmal brauchen wir noch einen heißen Topf mit etwas Olivenöl, damit wir die Garnelen anbraten können – mit der Schale einlegen und scharf auf beiden Seiten anbraten. Mit unserer Fischsuppe aufgießen und nochmals 2 min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Sojasauce abschmecken. Als Einlage verwenden wir die Tomatenwürfel. Den Thunfisch in feine Scheiben schneiden und extra dazu servieren – du kannst ihn noch mit Sojasauce einpinseln. Perfekt dazu passt frisch gehackter Koriander.