

# Fischtopf mit Garnelen

## Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Viktoriabarschfilet
- 100 g ausgelöste Garnelen
- 2 Schalotten
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Kohlrabi (je 200 g)
- 400 g Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Kokosraspel
- 1-2 TL Currypulver
- 400ml Fischfond (aus dem Glas)
- ¾ l Gemüsebrühe
- Jodsalz
- Weißer Pfeffer
- Dillspitzen zum Garnieren

## Zubereitung:

Zucchini und Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Paprikaschote halbieren, dann Stielansatz und Kerngehäuse entfernen. Die Paprikahälften klein würfeln.

Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch, die Schalotten und das vorbereitete Gemüse darin unter gelegentlichem Rühren anbraten.

Currypulver und Kokosraspel hinzufügen und kurz anbraten. Mit Fischfond und Gemüsebrühe aufgießen, leicht salzen und pfeffern. Jetzt aufkochen lassen und danach zugedeckt 10 min leicht köcheln.

Fischfilet und Garnelen unter kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Den Fisch in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Ein Viertel des Gemüses mit einer Schaumkelle aus der Brühe heben und pürieren. Das Püree zusammen mit dem Fisch und den Garnelen zusammen zur Suppe geben und wieder kurz aufkochen lassen. Danach bei schwacher Hitze ca. 5 min gar ziehen lassen. Die einzelnen Portionen mit Dillspitzen garnieren.