Edle Aromen in Topf und Pfanne: Die AZ-Kochserie mit ausgefallenen Ideen für Weihnachten

# Feiner Fisch für die Festtage

Zweiter Teil der AZ-Kochserie: Eine edle Fischsuppe ist gar nicht so schwer

n Heiligabend soll es ja schnell gehen in der Küche – an den Feiertagen darf's dann schon etwas feiner. spezieller sein. Die neue AZ-Serie verrät Ihnen schmackhafte Ideen zum Fest – zum Beispiel

Fisch hat im Christentum ja einen hohen symbolischen Wert. In der frühchristlichen Zeit galt er als Erkennungszeichen. Zudem war in den ersten Jahrhunderten der Kirchengeschichte die Adventszeit Fastenzeit. Daher kommt die Tradition, auch an Heiligabend auf Fleisch zu verzichten.

Der traditionelle Karpfen schmeckt nicht jedem, also warum nicht diese edle Fischsuppe auf der Weihnachtstafel auftischen?



### Das Rezept

**Fischsuppe** Zutaten (für vier Personen): 400 g Fischfilet Saft von ½ Zitrone 1 Karotte ½ Stange Sellerie

1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe

1 Döschen Safranfäden 1/2 Stange Lauch

Fenchel 4 EL Olivenöl

Salz 1/8 l Weißwein Noilly Prat

1/2 l Fischfond Fein geschnittene Petersilie

#### Zubereitung:

2 EL Pernod

Trick: Beim Fischkauf darauf achten, dass die Augen klar sind. Drückt man auf den Fischkörper, darf keine Delle zurückbleiben.

1. Die Fischfilets kalt abwaschen und trocken tupfen. In Portionsstücke von etwa 50 Gramm schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Filets kurz blanchieren.

**Trick:** Den Fisch kurz in heißes Salzwasser zu geben, löst das Eiweiß aus den Filetstücken. So trübt die Suppe später nicht

2. Das Gemüse waschen, putzen, schälen und in Streifen schneiden.

Trick: Lauch nicht in Ringe schneiden, sondern in dünne Streifen. So schmeckt er besser, weil er sich nicht zusammenziehen kann.

3. In einem Topf das Öl erhitzen und darin die Gemüsestreifen mit Noilly Prat andünsten und Safran dazugeben.

Trick: Den Alkohol vorher etwas aufkochen. So wird er intensiver, weil konzentrierter. Außerdem reduziert sich der Alkoholgehalt, der zu einem bitteren Geschmack führen

**4.** Alles leicht salzen und mit Weißwein und Pernod ablöschen und mit Fischfond aufgießen. Das Gemüse weichko-



So wenn sie am Schluss ausschaut, ist die Fischsuppe tadellos gelungen.

**5.** Die Fischfilets in die Suppe

geben und kurze Zeit ziehen

lassen. Mit Petersilie garnieren.

Paprikamayonnaise (Rouille)

1 rote geschälte Paprikaschote

1 mehlig kochende Kartoffel

1. Für die Mayonnaise wird die

Kartoffel weichgekocht, ge-

2. Den Paprika schneidet man

in Streifen und dünstet ihn in

schält und durchpassiert.

etwas Olivenöl weich

Zutaten:

2 Chilischoten

2 Knoblauchzehen

Einige Safranfäden

150 ml Olivenöl

Zubereitung:

Etwas Salz

1 Eigelb

3. Die Knoblauchzehen schälen. Die Chilischoten halbieren und die Kerne herausnehmen. 4. Paprika, Chili und Knoblauch fein pürieren und mit dem Salz, Kartoffeln, Eigelb und dem Safran vermischen. Das Olivenöl langsam hineinlaufen lassen wie für eine Mayonnaise.

5. Brotscheiben in einer Pfanne mit Butter anrösten.

**6.** Rouille aufs Brot streichen und zur Suppe servieren.

Dazu schmeckt: Venezianischer Pinot Grigio



Das Filetieren: nicht ganz einfach.

AZ-Redakteurin Sophie Anfang.



Ob nun Lachs oder Lachsforelle: Frisch müssen sie sein!

Fotos: Daniel von Loeper

## Der Braunauer Hof bleibt ein bayerisches Wirtshaus

Sogar der alte Name wird nicht verschwinden – die beiden Wirtsleute stehen auch schon fest

ALTSTADT Ende des Jahres ist für Rudi und Burgi Plabst Schluss in ihrem Braunauer Hof am Isartor. Eine Nachricht, die gestern einschlug wie eine Bombe. Seit 1949 bewirtschaft die Familie Plabst das Traditionslokal, seit 1975 ist Rudi der Wirt. Und jetzt das Aus? Zum Glück

nicht für alle, die auf gute bayerische Küche und Gastlichkeit Wert

Die neuen Wirtsleute stehen schon am Start: die Geschwister Mario (47) und Kristina (43) Klaric. In München sind sie keine Unbekannten. Vor acht Jah-



Neuer Wirt: Mario Klaric (47).

ren haben sie "Löwe und Raute" in der Nymphenburger Straße gleich vor der CSU-Parteizentrale übernommen, das seit vier Jahren "Franz Josef"

heißt. Seither haben sie sich mit ihrer viel gelobten bayerischen Küche einen guten Namen Warum sie die Maxvorstadt verlassen? Weil die CSU das Haus verkauft hat und dieses abgerissen wird.

Hilfe Mit von Paulaner sind die Geschwister Klaric dann

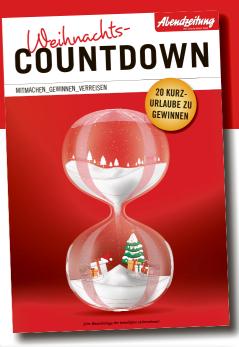
fündig geworden - im Braunauer Hof. Mit dem Wechsel zum 1. Januar wird's aber nichts werden. Die alte Wirtschaft wird zunächst saniert. "Nicht komplett neu, es bleibt traditionell", so Kristina Klaric zur AZ. Sie hofft, Mitte März am Isartor loslegen zu können.

Wie viele der 15 Mitarbeiter von der Nymphenburger Straße mitziehen werden, ist noch unklar, da ja eine Betriebspause von zweieinhalb Monaten zu überbrücken ist. Was aber immerhin schon festzustehen scheint, ist der Name des neuen Lokals an traditionsreicher Stelle: "Wirtshaus im Braunauer Hof". Th. Müller

### **GEWINNEN SIE HEUTE EINEN KURZURLAUB!**



Idyllisch und luxuriös im Schnee: Das SPA-HOTEL Jagdhof in Neustift.



### **DER GEWINN HEUTE:**

2 Übernachtungen für 2 Personen im Doppelzimmer mit Halbpension plus und 1 x "Mama's" oder "Men's" feeling REN Massage im SPA-HOTEL Jagdhof\*\*\*\* in Neustift im Stubaital

Gewinnspielhotline: 0 13 78 / 42 01 78 - 08 (0,50 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk höher)

Oder schicken Sie eine E-Mail an: gewinnen@az-muenchen.de mit Stichwort: Weihnachts-Countdown 08.12.





Die alten Wirte: Burgi und Rudi Plabst geben ihren Braunauer Hof Ende des Jahres ab. Fotos: Loeper, privat