Mediterrane Fischsuppe

Zutaten für 4 Personen

100 g rote Zwiebeln	in Streifen schneiden.
100 g Karotten	in Streifen schneiden.
50 g Staudensellerie	in Streifen schneiden.
50 g Fenchel	in Streifen schneiden.
100 g Paprikaschoten, rot	in Streifen schneiden.
100 ml gutes Olivenöl	in einem Topf erhitzen und die Gemüsestreifen darin anschwitzen.
1 EL Tomatenmark	und
2 Knoblauchzehen, feingehackt	hinzufügen und kurz scharf anrösten.
1 g Safran	
1 TL Oregano, frisch gehackt	und
1 TL Thymian, frisch gehackt	hinzufügen und umrühren. Mit
200 ml Weißwein	und
800 ml Fischfonds	ablöschen. Kochen lassen, das Gemüse soll gar aber noch bissfest sein.
400 g Fisch (Mittelmeerfisch)	in Würfel schneiden und zusammen mit
100 g Garnelen, geschält	in die Suppe geben. Bei ausgeschalteter Herdplatte gar ziehen lassen. Mit
Salz, Pfeffer und Zitronensaft	abschmecken.
1 EL Basilikum, frisch gehackt	mit
1 EL Dill, frisch gehackt	und
1 EL Petersilie, frisch gehackt	mischen und kurz vor dem Servieren über die Suppe verteilen

Dazu passt ganz hervorragend Rouille und Baguette.