

Zarzuela

Zarzuela ist eine köstliche spanische Fischsuppe. Sie können für die Suppe verschiedene Arten von Fischen und Schalentieren verwenden.

Hier ein Rezept:

Ingredienten: 1 El Olivenöl, verschiedene Fischfilets (in 5 cm grosse Stücke geschnitten): 150g Kabeljouw, 150g Rotbarsch, 150g Heilbutt, 150g Seehecht, 1 Tintenfisch (in Stücke geschnitten), 2 Langusten, 4 Gambas, 16 Miesmuscheln, 16 Venusmuscheln, 1 Gemüsezwiebel (fein gehackt), 4 kleine Frühlingszwiebeln (fein gehackt), 2 Knoblauchzehen (fein gehackt), 3 EL Öl, 1 Glas geschälte Tomaten, 3 Fleischtomaten, 2 rote Paprika (fein geschnitten), 1 Bund glatte Petersilie (fein gehackt), 1/4 l Fischfond, 400 ml Weisswein, 2 Lorbeerblätter, 1 ½ TL Thymian, 1 TL süßes Paprikapulver, eventuell etwas Salz, etwas frisch gemahlene Pfeffer.

Zubereitung:

- den Ofen vorheizen.
- Fleischtomaten häuten und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
- Miesmuscheln und Venusmuscheln gut waschen und bürsten.
- Von den Langusten die Köpfe abdrehen, das Fleisch herauslösen und die Därme entfernen. Die Köpfe gut waschen und das Fleisch bis zur Verwendung kühl stellen.
- Gambas waschen, halbieren, Därme entfernen und im Panzer lassen.
- in einer großen Pfanne nach und nach die Fischstücke kurz mit etwas Olivenöl anbraten und dann in eine eingefettete Ofenschale geben.
- Muscheln nach und nach (mit etwas Öl) in die Pfanne geben und umrühren, bis sie sich öffnen und anschließend zu dem Fisch in die Ofenschale geben sowie die Tintenfischstücke.
- Gemüsezwiebeln, Knoblauch und Langusten - Köpfe und - Schalen in der Pfanne kurz anbraten, Fleischtomatenstücke, geschälte Tomaten, Fischfond dazugeben und mit dem Wein löschen; kurz aufkochen und mit den Kräutern würzen.
- (Langusten - Köpfe und - Schalen herausnehmen) und alles in die Ofenschale geben und Tomatenstücke, Paprika und Frühlingszwiebeln darüber verteilen.
- die Ofenschale mit einem Deckel zudecken und für 15 Minuten bei 200 Grad ziehen lassen.
- Gambas würzen und mit etwas Öl in der Pfanne kurz anbraten.

In vier tiefe Teller jeweils eine Scheibe Weißbrot (getoastet) legen, das Fleisch der Langusten darauf verteilen und mit der Suppe auffüllen.

Mit Petersilie und einer Garnele garnieren.

Disfrute de su comida!

Andere leckere Rezepte finden Sie in meinen Büchern

Alle Bücher sind auch als E-Buch erhältlich:

[Pippa and Paul: stories for the little world citizens \(English Edition\) eBook: Oosterbeek-Airoldi, Romana: Amazon.de: Kindle-Shop](#)

[Pipke und Popke: Erlebnisse kleiner Weltbürger \(German Edition\) eBook: Oosterbeek, Romana, Gorter, Aukje : Amazon.nl: Kindle Store](#)

[Pipke & Popke eBook door Romana Oosterbeek-Airoldi - 9789082479300 | Rakuten Kobo Nederland](#)