



17  58

**ESTERHÁZY**

AUSTRIA

Neusiedler See Fischsuppe  
Besonders ausgezeichnet, ist gegenüber der ungarischen  
»Hálászlé«, die Vielfalt ihrer »Einlagen«.

**Zutaten für 4 Personen:**

1 l Fischfond oder Gemüsesuppe  
200 g Karpfenfilet, 150 g Welsfilet, 150 g Zanderfilet, 150 g in Stücke gehackter Aal  
5 EL Butterschmalz  
100 g Zwiebeln  
100 g Bauernspeck  
2 grüne Paprikaschoten  
1 gepresste Knoblauchzehe  
3 EL Paradeisermark  
1 EL edelsüßes Paprikapulver, Salz  
2 EL Sauerrahm

Den Fischfond erwärmen. In der Zwischenzeit die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Das Butterschmalz in einem hohen Topf zerlassen, kleingehackte Zwiebeln, würfelig geschnittenen Bauernspeck und streifenförmig geschnittene Paprikaschoten hinzufügen, Knoblauch darüber pressen und alles auf kleiner Flamme etwa 20 -25 Minuten ziehen lassen und dabei mehrmals mit jeweils 1-2 EL Fischfond oder Suppe aufgießen.

Danach Paradeisermark und Paprikapulver einrühren, die Fischstücke (und, so vorhanden, die Karpfenmilch) dazugeben und mit den übrigen Zutaten in der Pfanne so verrühren, daß sich die Fische leicht rötlich färben.

Mit dem heißen Fischfond aufgießen und die Fischstückchen im knapp am Siedepunkt köchelnden Sud fünf Minuten garziehen lassen.

Die Fischstücke herausheben und gleichmäßig auf vier Tassen verteilen. Die Suppe noch einmal mit Salz und Paprikapulver abschmecken, über die Fischstücke gießen und mit jeweils einem kleinen Sauerrahmhäubchen in der Mitte möglichst heiß servieren.

## Neusiedler Fish Soup

More impressive than the Hungarian „Hálásze“, due to the variety of ingredients.

### **Serves 4, Ingredients:**

1 liter /1 quart fish or vegetable stock, 200 g / 7 oz carp fillets, 150 g / 5 oz catfish fillets  
150 g / 5 oz pike perch fillets, 150 g / 5 oz eel, cut into small pieces  
5 Tbs clarified butter  
100 g / 3,5 oz onions  
100 g / 3,5 oz bacon  
2 green bell peppers  
1 garlic clove, pressed  
3 Tbs tomato paste  
1 Tbs sweet paprika powder  
salt to taste  
2 Tbs sour cream

Warm the stock. In the meantime, cut the various fillets into mouth sized pieces. Heat the clarified butter in a stock pot and add the finely diced onion, the cubed bacon, the julienned bell pepper and the pressed garlic. Saute this mixture for about 20-25 minutes, adding 1-2 tablespoons of hot stock every so often.

Then add the tomato paste and paprika powder, the fish fillets, (and if possible the sperm of the carp – ask your fish monger) and mix well until the fish has taken on a slightly reddish hue.

Add the remaining stock and simmer it for 5 minutes until the fish is cooked.

Strain and divide the pieces into 4 soup bowls. Taste the soup and add salt and paprika to taste. Pour the soup over the pieces and place a small dollop of sour cream in the middle. Serve immediately.