**Alaska Kabeljau Spieße auf Paprikasuppe**

………………..……………………………………………….…….…

**Zutaten für 4 Personen:**

**Suppe:**

1 kg rote Paprika

150 g Zwiebeln

1 frische Knoblauchzehe

30 ml Olivenöl

20 g Zucker

20 g Tomatenmark

100 ml Weißwein

750 ml Gemüsefond, ersatzweise Geflügelfond

40 g Butter, gewürfelt

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

**Spieße:**

1 Zucchini, ca. 250 g

Salz

400 g Filet vom Alaska Kabeljau, ohne Haut und Gräten

20 ml Olivenöl

Chipotle (geräuchertes Chilipulver, ersatzweise rosenscharfes Paprikapulver)

**Rauke:**

1-2 Bund feine Rauke

ca. 1 l Frittierfett oder raffiniertes Rapsöl, zum Ausbacken

Salz

**Zubereitung:**

1. Für die Suppe Backofen auf 250°C (240°C Umluft) vorheizen und Paprikaschoten ungeputzt auf Alufolie im Ofen rösten, bis die Haut beginnt dunkel zu werden. Anschließend herausnehmen, in feuchtes Küchenkrepp wickeln und etwas abkühlen lassen. Von Haut sowie Kernen befreien und klein schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln und unter Rühren in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Paprika dazugeben und ebenfalls anschwitzen, dann mit Zucker glasieren. Mit Wein ablöschen und Fond aufgießen, dann aufkochen und zugedeckt etwa 15 Minuten weich kochen lassen. Alles zusammen mit Butter fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Spieße Zucchini mit Sparschäler längs in dünne Scheiben hobeln, leicht salzen und 10 Minuten ziehen lassen, dann auf Küchenkrepp abtrocknen. Fisch kalt abbrausen, sorgfältig trocknen und 2-3 cm groß würfeln. Fischwürfel zusammen mit Zucchinischeiben auf 4 (oder 8) Spieße stecken. In beschichteter Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze rundherum braten, dann mit Salz sowie Chipotle würzen.
4. Rauke putzen, waschen und sorgfältig trocknen. Frittierfett oder raffiniertes Rapsöl in einem großen Topf auf 175°C erhitzen und Rauke in kleinen Chargen 30 Sekunden knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.
5. Rauke und Spieße zusammen mit der Suppe servieren.

**Zubereitungszeit:** 60 min. Vor- und Zubereitung

**Nährwerte:**

Energie: 420 kcal/2010 kJ

Eiweiß: 23 g

Fett: 26 g Fett

Kohlehydrate: 17 g