

## Cullen Skink with a Twist

„Cullen Skink is a thick Scottish soup made of smoked haddock, potatoes and onions“, sagt Wikipedia.

An anderer Stelle gibt es mein Rezept zur „original“ Cullen Skink Soup.

Hier nun eine Variation, inspiriert von Ian Watson vom Cullen Bay Hotel. Seine *Cullen Skink with a Twist* wurde immer wieder ausgezeichnet als weltbeste *Cullen Skink Soup*. In Ians Küche kochte Tim Mälzer sie im Rahmen der Serie *Kitchen Impossible* nach. Ich habe mir Notizen gemacht, sie danach zubereitet und dabei dieses Rezept geschrieben.



Ich nehme je zur Hälfte geräucherten und ungeräucherten Fisch, und statt *Haddock* (also Schellfisch) kann man durchaus auf besser verfügbare Sorten ausweichen. Einfach mal an der Fischtheke fragen, welcher Fisch mit festem Fleisch sich für eine Fischsuppe am besten eignet.

Zutaten für 3 Personen zum Sattessen, reicht für 4-5 Personen als Vorspeise:

200 g	geräucherter Fisch (beispielsweise Heilbutt- oder Lachssteak)
200 g	ungeräucherter Fisch (beispielsweise Kabeljaufilet)
1	Lorbeerblatt
1 große	Zwiebel, fein gewürfelt
1	Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
3 große	Kartoffeln, geschält und ca. 1 cm klein gewürfelt
1 große	Süßkartoffel, geschält und ca. 1 cm klein gewürfelt
60 g	Butter
2	Knoblauchzehen
20g	Ingwer
1	Chilischote, in Scheiben geschnitten

100 ml	Sherry
100 ml	Sahne
200-300 ml	Vollmilch
100 ml	Portwein
1 EL	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Den Fisch zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen großen Topf legen und nur so viel kaltes Wasser hinzugeben, dass er gerade so bedeckt ist. Vorsichtig zum Kochen bringen, ausschalten und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Den Fisch herausnehmen und den Fischesud aufheben. Eventuelle Gräten und das Lorbeerblatt entfernen, den Fisch in mundgerechte Stücke zerlegen und beiseitestellen.

Zwiebel, Frühlingszwiebel, Kartoffeln und Süßkartoffel mit der Hälfte der Butter anschwitzen und dabei kräftig salzen. Knoblauch, Ingwer und Chili dazugeben, dann mit Sherry ablöschen. Mit dem Fischesud auffüllen, aber wieder nur so viel, dass das Gemüse gerade so bedeckt ist. Im geschlossenen Topf bei niedriger Hitze garen. Anschließend 3 Esslöffel des Inhalts beiseitestellen und den Rest mit der anderen Hälfte der Butter fein zerstampfen. Die Sahne und so viel von der Milch hinzugeben, dass eine dicke Suppe entsteht. Für ein paar Minuten leicht köcheln lassen.



Portwein und Zucker bei mittlerer Hitze einkochen, sodass ein Sirup entsteht.

Zum Schluss die zuvor beiseitegestelltem Kartoffel- und Zwiebelwürfel sowie den Fisch hineingeben. Nochmals kurz erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Portweinsirup getrennt servieren. Soll sich jeder Gast selbst darübergießen, denn – wenn man ganz ehrlich ist – die *Cullen Skink Soup* hat ohne den Portweinsirup eine schönere Farbe.

Dazu passt ein kräftiges Brot, beispielsweise das Roggenmischbrot aus Sauerteig mit dunkel gebackener Kruste von *Best Worscht in Town*. Und ein rauchiger Highland Single Malt aus Cullens Nachbarschaft, beispielsweise ein *Glendronach*. Oder Islay. Islay geht immer.

Slàinte Mhath!

Dirk

PS: Tipp: Man kann zwei Dinge prima vorbereiten. Sherry mit Knoblauch, Ingwer und Chili vorher ansetzen. Solche Flaschen hatte auch Ian Watson in seiner Küche rumstehen. Und den Portweinsirup schon vorher auf Vorrat mit Zucker einkochen.