

Albert Kwasniewski, der Physiker, der genauso heißt wie der polnische Präsident (wozu sich das Generalkonsulat beredt ausschweigt ...), freilich vor diesem ein Uni-Diplom hatte, kann außer metallisch dotierten Glasproben auch hervorragend Suppen kochen. Folgerichtig lud sich die Heuler-Redaktion, die keine Mühe scheut, aus den Töpfen anderer zu speisen, bei ihm ein.

„Hallo, Albert!“

„O Gott!“

„Nur nicht so förmlich.“

Wir haben Hunger!“

„Ihr habt da Sektflaschen unterm Arm.“

„Huch, na sowas! Da könntest Du ja direkt eine von Deinen berühmten Fischsuppen zaubern ...“

„Klar. Kommt, wir gehen angeln!“

„Oooch, da muß man ja so weit laufen ...“

„Wieso laufen? Wir müssen uns nur mit einer geeigneten Transformationsmatrix multiplizieren, schon sind wir auf dem Rügendam!“

Eine Stunde später zappelt eine Tüte unter Alberts Arm nur noch ein bißchen.

Vier Stunden später zappelt die **Heuler-Redaktion** überhaupt nicht mehr, sondern liegt prall in den Zimmerecken.

Eine schöne Geschichte, vor allem der Schluß. Auf Wiedersehen bis zum nächsten Mal in unserer neu aufgelegten **Foto-Love-Story** (weil doch die Liebe durch



den Magen geht)!

Ach so, das Rezept? - „Albert?“

„Na gut.“

Zunächst einmal entsuppe man die Fische. Es hat sich bewährt, währenddessen eine Flasche Sekt einzunehmen. (Bei dieser schönen Gelegenheit beachte man bitte die Werbung unseres Sponsors auf dem Rücktitel!)

Die geglätteten Fische werden nun zusammen mit etwas Wasser und ca. 200 ml Zitronensaft sowie den 7 Pfefferkörnern und dem Fischgewürz in einem riesigen Topf kurz (ca. 20 min) gedünstet. Dabei sollten sie nur knapp von Flüssigkeit bedeckt sein.

Während das Getier sich weiterentwickelt, wende man sich dem Gemüse zu: der Porree ist penibel zu säubern und in halbe Scheibchen zu schneiden, die wir dann erstmal wegstellen, aber im Auge behalten.

Sollten die Fische noch nicht aufgegeben haben, inhalieren wir ein wenig Sekt (der Marke unseres Sponsors) und harren ihrer. Es geht darum, sie aus dem Sud zu löffeln und das Weiße um die Gräten herum abzapfeln. Sollten sie den Pelz nicht freiwillig herausrücken, stellen wir sie noch einmal warm. Ansonsten versammeln wir das Fleisch auf einem gesonderten Teller und geben nun gutgelaunt 1,5 große Sellerie (in kleinfingerdicken Scheiben) an den Sud. Jetzt geht alles sehr schnell:

Die Möhren wollen kleingehäckselt und an die Suppe gekippt werden, die inzwischen auf mittlerer Flamme köchelt. Etwa 4-5 in kleinfingerdicke Würfel geschnittene große Zwiebeln werden dazugeschüttet, gut umgerührt, und dann ... kommt der Porree! Auch in den Topf, was dachten Sie denn? Dazu geben wir ca. 200 ml Speiseöl und rühren aus Leibeskräften um. Nach kurzem Herumköcheln unter ständigem Umwälzen der inzwischen beträchtlichen Suppenmasse im Topf, füllen wir die Petersilie ein. Gut durchmischen. Ach so: zwischendurch nach Geschmack salzen. (Faustregel: bei jeder Zugabe von größeren Ingredienzien verkosten, sobald es etwas nüchtern schmeckt - nein, nicht schon wieder unsern Sponsor bemühen - nachsalzen. Falls nicht - auslassen.) Jetzt ca. 100-150 g kleingehackten, streufähigen Dill auffüllen.

Zwischendurch (immer mal wieder) stets nur soviel Wasser dazugeben, daß die

Gemüse *knapp* bedeckt sind. Rühren.

Zitronensaft (200 ml) einfüllen.

Jetzt geht alles wieder sehr langsam: die Suppe ziehen lassen. Wenigstens eine halbe Stunde. Die Zeit kann sinnvoll genutzt werden, indem man weiteren Sekt inhaliert. Danach fertigt man aus ca. 150-200g Weizenmehl und etwas Butter oder Bratfett eine klassische Mehlschwitze, die



etappenweise (2-3 Anläufe) unter die Suppengrundmasse gezogen wird. Nach Geschmack (sagen wir 50g) Dill und ebensoviel Petersilie nachlegen. Falls es noch paßt, sollten nochmal 200 ml Zitronensaft, auf jeden Fall aber der Fisch dazugegeben werden. -

Guat, das dazu.

Jetzt den Restsekt verbrauchen, Suppe noch ein bißchen ziehen lassen, **Heuler-Redaktion** einladen und - schlemmen.

Zutaten:

- * 6-10 nicht ganz schlanke Forellen (oder Dorsche, Zander - keinen Stolteraaaa!) die am selben Tag noch aus eigener Kraft geschwommen sind
- * 2große Stangen Porree
- * 7 Pfefferkörner + evtl. ein Tütchen Fischgewürz
- * 1-2 große Sellerie
- * 1-2 kg Möhren
- * 4-5 große Zwiebeln
- * 200 ml Speiseöl (keine Olive!)
- * 2 - 3 Flaschen trockenen Sekt
- * 100-150 g kleingehackte Petersilie, ebensoviel Dill
- * 3 Fläschchen Zitronensaft à 200 ml (kein Konzentrat!)
- * ca. 150g Weizenmehl