



CREMIGE FISCHSUPPE NACH BOUILLABAISE ART



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

600 g	
600 ml	Fischfond
1 g	Safran
800 g	Hummer, frisch, in 2,5 cm grosse Würfel geschnitten
24	Venusmuschel(n), frisch
450 g	Seeteufel, frisch
450 g	Red Snapper Filet, frisch
450 g	Heilbutt, frisch
35 g	Olivenöl
250 g	Zwiebel(n), julienne
300 g	Lauch, nur das Weisse
20 g	Knoblauchzehe(n), gepresst
2 g	Lorbeerblätter
300 g	Fenchel, geschält
600 g	Kartoffeln, gewürfelt
280 g	Tomate(n), geschält
30 ml	Pernod [Anislikör]
2 g	Cayennepfeffer, gemahlen
1	Baguette
	grünes Pesto

ZUBEREITUNG

1. Fisch und Meeresfrüchte in der Fischsuppe mit Safran abwechselnd pochieren. Fischstücke und Meeresfrüchte zur Seite stellen, Fond aufheben.
2. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Lauch, Knoblauch, Lorbeerblätter und Fenchel dazugeben und ansautieren. Mit Fischfond aufgiessen.
3. Kartoffeln dazugeben und weich kochen.
4. Tomaten, Pernod, Fisch, Meeresfrüchte und QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz köcheln lassen. Gut würzen.
5. Baguette Scheiben anrösten, mit Pesto bestreichen und zur Bouillabaisse servieren.