



CREMIGE FISCHSUPPE NACH BOUILLABAISE ART



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

600 g

600 ml Fischfond

1 g

800 g Hummer, frisch, in 2,5 cm große Würfel geschnitten

24 Venusmuschel(n)_palourde(s), frais

450 g Seeteufel, frais

450 g Red Snapper Filet, frais

450 g Halibut, frais

35 g Huile d'olive

250 g Oignon(s),

300 g Lauch, nur das Weiße

20 g Gousse(s) d'ail, gepresst

2 g Lorbeerblätter

300 g Fenchel, pelée

600 g Pommes de terre, coupé en dés

280 g Tomate(s), pelée

30 ml Pernod [Anislikör]

2 g Poivre de Cayenne, moulues

1 Baguette

grünes Pesto

PRÉPARATION

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.