



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 QimiQ Sahne-Basis

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),

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.