



# CREMIGE FISCHSUPPE NACH BOUILLABAISE ART



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>600 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>600 ml</b>	Fond de poisson
<b>1 g</b>	Safran
<b>800 g</b>	Hummer, frisch, in 2,5 cm große Würfel geschnitten
<b>24</b>	palourde(s), frais
<b>450 g</b>	Lotte, frais
<b>450 g</b>	Red Snapper Filet, frais
<b>450 g</b>	Flétan, frais
<b>35 g</b>	Huile d'olive
<b>250 g</b>	Oignon(s), julienne
<b>300 g</b>	Poireau, nur das Weiße
<b>20 g</b>	Gousse(s) d'ail, pressé
<b>2 g</b>	Feuilles de laurier
<b>300 g</b>	Fenouil, pelée
<b>600 g</b>	Pommes de terre, coupé en dés
<b>280 g</b>	Tomate(s), pelée
<b>30 ml</b>	Pernod [anissette]
<b>2 g</b>	Poivre de Cayenne, moulues
<b>1</b>	

## 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, Lobeerblätter 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.