



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

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

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.