

CREMIGE FISCHSUPPE NACH BOUILLABAISE ART



QimiQ VANTAGGI

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





15

semplicement

INGREDIENTI PER 10

600 g	QimiQ Sauce Base
600	Fondo di pesche
1 g	Zafferano
800 g	Hummer, frisch, in 2,5 cm große Würfel geschnitten
24	Vongola(e),
450 g	Rana pescatrice,
450 g	Red Snapper Filet,
450 g	Halibut,
35 g	Olio d'oliva
250 g	Cipolla (Cipolle),
300 g	Porro, nur das Weiße
20 g	Dente d'aglio,
2 g	Foglie d'alloro
300 g	Finocchio,
600 g	Patate,
280 g	Pomodoro (Pomodori),
30	Pernod [anisetta]
2 g	Pepe di Caienna,
1	

PREPARAZIONE

- 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.