



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.