



Bouillabaisse

Bouillabaisse

400 g Fischfilet

400 g Meeresfrüchte (Garnelen und Muscheln)

1 Möhre

300 g Kartoffeln

1 Stange(n) Staudensellerie

1 Fenchelknolle

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

1 Chilischote

200 ml Weißwein

400 ml Jürgen Langbein Fisch-Fond Bio

250 g Tomaten, passiert

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

1 Esslöffel Basilikum, gehackt

1 g Ibero Safran-Fäden Coupé Qualität

Etwas Salz & Pfeffer

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 4 Personen

Safran-Fäden Coupé Qualität

1.

Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Die Riesengarnelen & Muscheln waschen und abtropfen lassen.

Das Gemüse und die Zwiebel in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, Samen und Trennwände entfernen und fein würfeln.

Das Öl in einem Topf erhitzen, das Gemüse und den Knoblauch darin anschwitzen. Den Chili, die Safranfäden und das Tomatenmark zufügen und mit dem Weißwein ablöschen. Alles aufkochen und etwa auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann den Fond und die passierten Tomaten angießen und alles aufkochen.

Die Hitze etwas zurückschalten und die Suppe 10-15 min. köcheln lassen. Nach Bedarf noch etwas Fond zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Die Fischfilets salzen, pfeffern, in Portionsstücke teilen und mit den Garnelen in den Topf geben. 6-8 min. bei ausgeschalteter Herdplatte ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum garniert servieren.