



BOUILLABAISSE

Rezept für 10 Portionen

Bouillabaisse

Origine Kundelfingerhof Regenbogenforelle	5 kg
Origine Kundelfingerhof Lachsforelle	5 kg
Origine Kundelfingerhof Seesaibling Filets	1 kg
Origine Schweizer Bio Zwiebel	400 g
Knoblauch	40 g
Bio Fenchel	2 Stk.
Stangensellerie	2 Stk.
Origine Schweizer Bio Rüebl	2 Stk.
Tomatenpüree	40 g
Lorbeerblätter	3 Stk.
Nelken ganz	3 Stk.
Piment ganz	6 Stk.
Pfefferkörner schwarz	12 Stk.
Thymian frisch	10 g
Maggikraut frisch	10 g
Petersilie frisch	10 g
Safran Fäden	1 g
Bio Orange	1 Stk.
Domaine La Colombe Mont-sur-Rolle	500 ml

Pastis	200 ml
Tomaten-Concassée	600 g
Fischfond	3 Liter

Rouille

Origine Schweizer Bio Kartoffeln	300 g
mehligkochend	
Origine Schweizer Bio Eier	2 Stk.
Chilischote rot	1 Stk.
Safran gemahlen	0,5 g
Knoblauch	10 g
Bio Zitrone	1 Stk.
Tomatenpüree	25 g
Origine Olio Extra Vergine di Oliva	
Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte	250 ml
Baguette	260 g

ZUBEREITUNG

Bouillabaisse

Die Fische filetieren. Die Kiemen dabei entfernen und die Karkassen gründlich mit kaltem Wasser spülen. Filets bis kurz vor dem Anrichten aufbewahren.

Zwiebeln, Knoblauch, Fenchel, Karotten und Stangensellerie in Olivenöl anschwitzen. Die Fischkarkassen begeben und für 4 Minuten bei starker Hitze rösten. Tomatenmark, Gewürze und Kräuter begeben. Mit Weisswein und Pastis ablöschen. Orange schälen, die Schale begeben und ein reduzieren. Mit dem Fischfond aufgiessen und zugedeckt bei schwacher Hitze für 35 Minuten kochen lassen.

Die Suppe durch ein feines Sieb mit einem Löffel oder einer Schöpfkelle durchdrücken. Nur so kommt der volle Geschmack in die Suppe. Suppe warmhalten und die Fischfilets kurz vor dem Anrichten in der warmen Suppe garziehen lassen.

Rouille

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen und abkühlen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb mit den restlichen Zutaten zu einer Mayonnaise verarbeiten. Dabei darauf achten, dass alle Zutaten ungefähr dieselbe Temperatur haben. Auf getoastetem Baguette servieren.

