



BOUILLABAISSE

Ingredienti per 10 porzioni

Bouillabaisse

Origine Kundelfingerhof Trota iridea intera	5 kg
Origine Kundelfingerhof Trota salmonata intera	5 kg
Origine Kundelfingerhof Filetto di salmerino	1 kg
Origine Cipolle svizzere bio	400 g
Aglione	40 g
Finocchi bio	2 pz
Sedano con gambo	2 pz
Origine Carote svizzere bio	2 pz
Concentrato di pomodoro	40 g
Foglie di alloro	3 pz
Chiodi di garofano interi	3 pz
Pimento intero	6 pz
Pepe nero in grani	12 pz
Timo fresco	10 g
Levistico fresco	10 g
Prezzemolo fresco	10 g
Zafferano in pistilli	1 g
Arance bio	1 pz
Domaine La Colombe Mont-sur-Rolle	500 ml

Pastis	200 ml
Pomodori a pezzi	600 g
Fondo di pesce	3 l

Rouille

Origine Patate svizzere bio farinose	300 g
Origine Uova svizzere bio	2 g
Peperoncino rosso	1 pz
Zafferano macinato	0.5 g
Aglione	10 g
Limone bio	1 pz
Concentrato di pomodoro	25 g
Origine Olio Extra Vergine di Oliva	250 ml
Biologico DOP Terra di Bari	
Castel del Monte	
Baguette	260 g

PREPARAZIONE

Bouillabaisse

Sfilettare il pesce. Togliere le branchie e sciacquare bene la carcassa sotto l'acqua fredda. Mettere da parte il filetto fino a poco prima di servirlo.

Soffriggere cipolla, aglio, finocchi, carote e sedano in olio di oliva. Aggiungere il pesce e lasciare arrostire a fuoco alto per 4 minuti. Unire il concentrato di pomodoro, le spezie e le erbe aromatiche. Versare il vino bianco e il Pastis. Sbucciare le arance, aggiungere la buccia e lasciare addensare. Versare il fondo di pesce, coprire e lasciare cuocere a fuoco basso per 35 minuti.

Passare la zuppa attraverso un colino fino e premere con un cucchiaino o mestolo. Solo così la zuppa prende il suo pieno gusto. Mantenere la zuppa al caldo e, poco prima di servire, mettere i filetti di pesce nella zuppa calda.

Rouille

Pelare le patate, cuocere in acqua salata e lasciare raffreddare. Con i restanti ingredienti preparare una maionese, tenendo conto che tutti gli ingredienti abbiano più o meno la stessa temperatura. Servire sulla baguette tostata.

