



Fischsuppe Bouillabaisse-Style

mit geröstetem Brot und Rouille



ca. 40min



3-4 Personen

Bouillabaisse ist eine elegante Suppe, die immer großen Eindruck auf anspruchsvolle Tischgäste macht. Du musst aber kein Escoffier sein, damit dieses Wunderwerk gelingt: Aus wertvollen Safranfäden, aromatischem Fenchel, Lauch und duftendem Estragon gewinnst du die schmackhafte Brühe, in der sanft Garnelen und Seehecht garen. Dazu servierst du Rouille, eine Creme aus Paprika und Knoblauch, auf knusprigem Baguette. Excellente!

- 2 Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Fenchelknollen
- 2 Stangen Lauch
- 2 Päckchen Safran
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 10g Estragon
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 40ml Fischsauce ⁴
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen Seehechtfilet ⁴
- 1 Päckchen geräuchertes
Paprikapulver
- 2 Packungen Garnelen,
aufgetaut ²

- 4EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage und Messbecher
- Küchenpinsel und Sieb

Energie 904kcal, Fett 39.9g,
Kohlenhydrate 85.1g, Eiweiß 48.5g



4. Suppe köcheln

2. Rouille vorbereiten

5. Rouille pürieren

3. Suppe ansetzen

6. Fisch garen

Die **Garnelen** kalt abspülen und mit dem **Fisch** in der **Suppe** bei niedriger Hitze abgedeckt in 4-5Min. gar ziehen lassen. Die **übrigen Estragonblätter** abzupfen. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dabei so wenig wie möglich rühren, damit der **Fisch** nicht zerfällt. Die **Suppe** mit dem **Estragon** garniert servieren, die **Rouille** und das **übrige Brot** dazu reichen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**