



Fischsuppe Bouillabaisse-Style

mit geröstetem Brot und Rouille



ca. 40min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Fenchelknolle
- 1 Stange Lauch
- 1 Päckchen Safran
- 2 Baguettebrötchen ²
- 10g Estragon
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 20ml Fischsauce ³
- 1 Päckchen Gemüsebrühwürz
- 1 Packung Seehechtfilet ³
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Gluten (2), Fisch (3), Krebstiere (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 909kcal, Fett 40.0g, Kohlenhydrate 86.2g, Eiweiß 48.7g



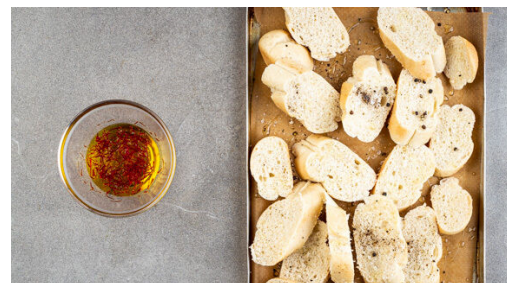
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und mit **1 ungeschälten Knoblauchzehe** in eine kleine Auflaufform geben. Auf der unteren Schiene in den vorheizenden Ofen stellen. Den **Fenchel** in dünne Ringe schneiden. Den **Lauch** längs halbieren, dann quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Den **übrigen Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Suppe köcheln

Den **Safran samt Einweichwasser**, die **Fischsauce**, die **½ des Brühwürzes**, 500ml heißes Wasser und ½TL Zucker in den Topf geben und aufkochen, dann die **Suppe** bei mittlerer bis niedriger Hitze 7-8Min. sanft köcheln lassen, bis der **Fenchel** gar ist. Den **Fisch** kalt abspülen, trocken tupfen und ggf. vorhandene Gräten entfernen, dann in 3-4cm große Stücke schneiden.



2. Rouille vorbereiten

Den **Safran** in 50ml kaltem Wasser einweichen. Die **Brötchen** in 1-2cm dicke Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl bepinseln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheiztem Ofen über der **Paprika** ca. 7Min. aufbacken, dann alles aus dem Ofen nehmen, den **Knoblauch** schälen und **ca. 30g Brötchen** in grobe Stücke zupfen.



5. Rouille pürieren

Den gerösteten **Knoblauch**, die **Brötchenstücke** und die **Paprika** mit **3EL Suppe**, **1TL geräuchertem Paprikapulver**, 1EL Wasser und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß glatt pürieren. Dann 1EL Olivenöl zugeben und erneut pürieren, bis die Masse bindet. Für eine streichfähige Konsistenz ggf. etwas mehr **Suppe** oder Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Suppe ansetzen

Den **Fenchel**, den **Lauch**, den gewürfelten **Knoblauch** und die **½ des Estragons samt Stängeln** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. unter Rühren anbraten, bis das **Gemüse** weich wird. Das **Tomatenmark** einrühren und ca. 1Min. mitbraten.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

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