

BOUILLABASSE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Alioli mit roten
Pfefferschoten 1000g



Gamba-Marinade 1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

5
|

- 3 EL Olivenöl
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 geschnittener Lauch
- 1 geschnittener Fenchel
- 3 g Fenchelsamen
- 10 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 8 g geschnittener Schnittlauch
- 60 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 1 kg geschnittenes Fischfilet (Seeteufel, Knurrhahn, Sonnenfisch)
- 3 l Fischbouillon
- Schuss Pernod
- 1 dl trockener Weißwein
- ½ abgeriebene Orangenschale
- 1 Sternanis
- 3 g Safran
- 6 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 500 g gewaschene Miesmuscheln
- 250 g rohe Gambas
- 20 g Bresc Gamba marinade (Gamba-Marinade)
- 20 g Bresc Alioli pimiento (Alioli-Pfeffer)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack Croutons

ZUBEREITUNG

Die Fische und Gambas in der Gambenmarinade 5 Minuten lang marinieren. Den Topf erhitzen und 2 EL Olivenöl hinzufügen. Zwiebel, Lauch, Fenchel und Fenchelsamen 2-3 Minuten anschwitzen, bis sie glasig und weich sind. Knoblauch, Pfeffer und Strattu hinzufügen. Mit Pernod ablöschen. Weißwein und Brühe hinzugeben, bis alles gut bedeckt ist. Dann die Orangenschale, Sternanis und Safran hinzufügen. Nach Belieben mit Salz abschmecken und auf den Siedepunkt bringen. 10 bis 15 Minuten lang sanft köcheln lassen. Den Sternanis entfernen und den Fisch, Gambas und Muscheln in den Topf geben. Langsam alles zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme 6-7 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischstücke und Muscheln in eine tiefe Schüssel legen. Die Suppe darüber gießen. Mit Alioli und Croutons servieren.