

WÜRZIGE BISQUE MIT ROUILLE UND GRUYERE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Madras 450g



Spanischer Knoblauch
aus Andalusien 450g

ZUTATEN

4

- 1 Hummer
- 1 Möhre
- 150 g Rouille
- 150 g Gruyère, gerieben
- 25 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 25 g Tomatenmark
- 20 g Bresc WOK-Chili
- 20 g Rundkornreis
- 10 g Bresc Madras
- 10 g Bresc Frisch gehackte Schalotte
- 5 g Cayennepfeffer
- 1 l Fischbouillon
- 2.5 dl Weißwein
- 0,5 dl Cognac
- 2.5 dl Sahne
- 2 Scheiben (grob)
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Estragon
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Den Hummer zerkleinern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch zusammen mit den Muscheln anbraten. Das Blatt von der Petersilie und dem Estragon entfernen. Diese getrennt als Garnitur aufbewahren und die Stiele verwenden. Nach 10 Minuten das geschnittene Gemüse, die Kräuter und das Tomatenmark hinzufügen. Etwas Knoblauch zurückhalten. Das Ganze noch einmal 10 Minuten braten. Mit dem Cognac und Weißwein ablöschen. Die Brühe und den Reis hinzufügen. Aufkochen lassen und den Hummer herausnehmen. Das Fleisch aus der Schale nehmen und die Schalen wieder in den Topf geben. Die Sahne hinzufügen und 2 Stunden ziehen lassen (nicht kochen).

Das Brot in Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl und Knoblauch marinieren und goldbraun anbraten. Die Suppe sieben und das Hummerfleisch klein schneiden und die Kräuter und die Schalotte fein hacken. Die Schalotte hacken und die Suppentassen mit der Garnitur füllen. Etwas Rouille hineingeben und die Suppe darüber gießen. Mit Kräutern, den Croutons und dem geriebenen Gruyère garnieren.