

TOMATEN BOUILLABAISSE LACHS MUSCHELN KABELJAU GARNELE



ZUTATEN

2	Stange	Staudensellerie
2	St	Karotten
4	St.	Tomaten, gehäutet
1	St.	Knoblauchzehe
1	St.	Schalotte
2	EL	brauner Zucker
1	Prise	Meersalz
½	TL	Pfeffer aus der Mühle
100	ml	Pernod
50	ml	Weißwein
500	ml	Geflügelbrühe
300	ml	Fischbrühe
300	g	Fisch gemischt

ZUBEREITUNG

1. Den Staudensellerie sowie die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten häuten und den Knoblauch sowie die Schalotte klein schneiden.
2. Die Schalotten zusammen mit dem Knoblauch, den Karotten und dem Staudensellerie mit dem Zucker und dem Olivenöl in einem Topf anschwitzen.
3. Anschließend mit dem Pernod ablöschen und etwa 2 Min. später den Weißwein dazugeben. Nun für 5 Min. köcheln lassen.
4. Die Brühe hinzugeben, salzen, pfeffern und den Deckel schließen.
5. In der Zwischenzeit den Fisch waschen, in grobe Würfel schneiden und nicht mehr in die Kühlung geben..
6. Nach etwa 25 Minuten die Muscheln in die kochende Suppe geben, nach weiteren 5 Minuten die Suppe von der Hitze nehmen und den Fisch in die Suppe legen und 5 Min. darin ziehen lassen.
7. Die Suppe sollte nicht mehr kochen, da der Fisch ansonsten zerfällt.
8. Dazu eine dicke Scheibe Brot und etwas Olivenöl

Wer mag kann die Gemüse vor dem Servieren pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren oder einfach nur herausnehmen.