

# Bouillabaisse

mit Schmortomaten



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Suppe:

- 10 FJORDKRONE Riesengarnelen
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 ERNTEKRONE Knoblauch
- 1 ERNTEKRONE Karotte
- ½ BIO SONNE Zitrone
- 600 g FJORDKRONE Fischfilets (nach Wahl) - z.B. Wildlachs o. Pangasius
- 500 g BIO SONNE Tomaten
- 1 l BIO SONNE Gemüsebrühe
- 250 ml Weißwein (trocken)
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 2 EL COOK! Suppengrün, 1 TL COOK! Thymian, 1 TL COOK! Oregano, 1 TL Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

### Rouille:

- 2 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- 200 ml BELLUCCINO Olivenöl
- 1 EL BIO SONNE Zitronensaft
- 1 Prise COOK! Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Prise COOK! Kurkuma

### Schmortomaten:

- 500 g BIO SONNE Cocktailtomaten
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 TL BIO SONNE Honig, 1 Prise COOK! Thymian

- 1 GOLDBLUME Kräuterbaguette
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie

## ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse für die Suppe putzen und in kleine Würfel schneiden.
2. Im Anschluss das Olivenöl für die Suppe in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin glasig dünsten.
3. Die Gewürze für die Suppe hinzufügen und alles mit Weißwein ablöschen – mit Gemüsebrühe aufgießen und 10–15 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Fischfilets auftauen und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Dann zusammen mit den Garnelen in die Suppe geben und bei geringer Hitze für 8–10 Minuten gar ziehen lassen.
6. Währenddessen das Kräuterbaguette nach Packungsanleitung im Ofen goldbraun backen.
7. In der Zwischenzeit den übrigen Knoblauch für die Rouille fein hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Messbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen.
8. Außerdem die Cocktailtomaten mit Olivenöl, Thymian, Honig, Salz und Pfeffer marinieren und für 5–6 Minuten bei starker Hitze in einer Pfanne schmoren.
9. Zum Abschluss die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.
10. Sobald der Fisch gar ist, die Suppe auf Schalen verteilen und zusammen mit der Rouille, frisch gehackter Petersilie und Kräuterbaguette servieren.