



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

MEERESFRÜCHTE-CALDEIRADA

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Muscheln in eine grosse Schüssel mit Salzwasser geben, säubern und danach unter fliessendem Wasser abspülen. Bereits beschädigte Muscheln aussortieren. Wenn nötig die Meeresfrüchte in Stücke schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und in grosse Stücke schneiden. Mit dem Fischfond im Mixer pürieren. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Das restliche Gemüse schälen, in dünne Scheiben schneiden, den Knoblauch pressen und zusammen mit dem Gemüse im heissen Zitronenolivenöl andünsten.

Die Muscheln und die Meeresfrüchte dazugeben und kurz mitbraten. Das Paprikapulver dazugeben und mit dem Wein ablöschen. Die Paprikaflüssigkeit dazugeben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Danach alles in ein Sieb schütten, den Sud dabei aber auffangen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Die Muscheln aus den Schalen lösen.

Die reduzierte Suppe mit Zitronensaft, Meersalz, Pfeffer, Safran und Piment d'Espelette abschmecken.

Die Meeresfrüchte hinzufügen. Wenn nötig mit etwas Speisestärke abbinden.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

- 500 G MUSCHELN, GEMISCHT
- 600 G MEERESFRÜCHTE GEMISCHT, KÜCHENFERTIG
- 3 PEPERONI, ROT
- 1 KAROTTE
- 100 G STANGENSELLERIE
- 3 SCHALOTTEN
- 3 KNOBLAUCHZEHEN
- 30 ML ZITRONENLIVENÖL
- 1 TL PAPRIKAPULVER EDELSÜSS
- 150 ML WEISSWEIN
- 400 ML FISCHFOND
- ½ ZITRONE UNBEHANDELT, SAFT
- MEERSALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE
- 1 BRIEFLEIN SAFRAN
- PIMENT D'ESPELETTE
- SPEISESTÄRKE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO