BOUILLABAISSE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Für Fischfond Gemüse schälen und in Würfel schneiden.
Anschliessend Gemüse auf mittlerer Stufe in Butter andünsten.
Fischgräte und -abschnitte beigeben und mitdünsten.
Mit Weisswein ablöschen und mit Wasser auffüllen.
Aufkochen und mit einer Schaumkelle abschäumen.
Salz beigeben und 30 Minuten zugedeckt am Siedepunkt ziehen lassen.
Laufend abschäumen. Durch ein nasses Passiertuch oder ein
möglichst feines Sieb passieren.
Beiseitelegen für den späteren Gebrauch.

Blattsalate und Umami zentriert auf dem Teller anrichten.
Die Gemüsescheiben schön rundherum verteilen. Je 1-2 Kürbisschnitze,
etwas frittierte Flower Sprouts und gepickelte Zwiebeln darüber verteilen.
Essig, Olivenöl, abgeriebene Zitronenzesten und ein kleiner Spritzer
Zitronensaft, Körnersenf und Honig gut zu einem Dressing vermischen und
kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichmässig über den Salat
verteilen. Lachs mit einem Bunsenbrenner abflämmen,
in Stücke schneiden und über dem Salat verteilen.

EINKAUFSLISTE:

FISCHFOND:
30 G BUTTER
50 G SCHALOTTEN
30 G KAROTTEN
30 G KNOLLENSELLERIE
30 G LAUCH
50 G CHAMPIGNONS
900 G FISCHGRÄTE & -ABSCHNITTE VON MEERESFISCHEN
800 G WEISSWEIN, TROCKEN
800 ML WASSER
10 G SALZ

1 STK ZWIEBEL
100 G LAUCH
100 G STANGENSELLERIE
2 STK KNOBLAUCHZEHEN
JE 1 STK ORANGE, ZITRONE, TOMATE
1 MSP SAFRANPULVER ODER 0,5 G SAFRANFÄDEN
1 STK LORBEERBLATT
2 STK THYMIANZWEIGE
300 G ZANDER
300 G SWISS ALPINE LACHS
200 G SAIBLING
200 G SWISS SHRIMPS
10 G DILL & 30 G PERNOD

POWERED BY:
APPENZELLER BIER
Le Patron SEIT 1972
David Geisser KOCHSTUDIO
tvo