



## MEIN GENUSS



### Bouillabaisse



**It's a match!**

It's a match! Grüner Pfeffer verleiht jedem Fischgericht den letzten Schliff!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die **Fischfilets** waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen und würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Knoblauch und Schalotten fein hacken. Die Tomaten entkernen und ebenfalls würfeln.
- 2 Knoblauch und Schalotten in einer heißen Pfanne mit Öl kurz anbraten und anschließend mit der **Gemüsebrühe** aufgießen. Die Brühe zum Kochen bringen und die Kartoffeln hinzugeben.
- 3 Auf mittlerer Stufe für 10 Minuten köcheln lassen. Das Fischfilet, Karotten, Sellerie und Lauch in die Gemüsebrühe geben und unterrühren. Für weitere **10 Minuten** köcheln lassen.
- 4 Anschließend die gewaschenen Jakobsmuscheln mit Tomaten, Basilikum, Salbei und Petersilie in die Fischsuppe hinzugeben. Für ca. **5 Minuten** köcheln lassen, bis die Muscheln geöffnet sind und der Fisch zart ist.
- 5 Den grünen Pfeffer in einen Mörser geben oder mit einem Stößel zerkleinern. In die Suppe unterrühren und mit Salz abschmecken. Die Bouillabaisse heiß servieren und nach Geschmack Baguette dazu reichen.

### Zutaten

500 g Fischfilet (gemischte Seefischfilets)  
200 g Jakobs-Muscheln  
200 g Kartoffeln  
2 Karotten  
0.5 Stange Lauch  
0.5 Knollensellerie  
4 Tomaten  
3 Schalotten  
2 Knoblauch-Zehen  
1L Gemüsebrühe  
3 Salbeiblätter  
1 Bund Basilikum  
0.5 Bund Petersilie  
2 TL grüner Pfeffer  
Olivenöl  
Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.