



MEIN GENUSS

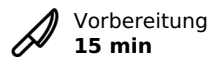


Bouillabaisse



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 01.11.2026.