

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Fischsuppe mit Sauce Rouille und Röstbrot

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100 g Fischeinlage
30 g Krebsbutter
30 g Mehl
1 l Fischfond
¼ l Kalbsfond
¼ l Weißwein
2 cl Ricard
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1 Prise Safranfäden
1 kleines Baguette
geriebener Käse
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Knoblauch und Chilischote (Kerne entfernen) fein würfeln. Das Mehl in der geschmolzenen Krebsbutter leicht anrösten, mit Fisch- und Kalbsfond auffüllen. Knoblauch, Chili und Safran dazu geben, bei mittlerer Hitze solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist.

Mit Wein auffüllen, weiter köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Ricard abrunden. Nach Belieben mit etwas Sahne legieren.

Fischfilets aus dem täglichen Fang in kleine, grätenfreie Würfel schneiden und ganz zum Schluss roh in die heiße Suppe geben und kurz ziehen lassen.

Zur Suppe serviert man geröstete Weißbrotscheiben, Sauce Rouille und geriebenen Käse. Sie wird wie folgt gegessen: Sauce Rouille auf das Röstbrot streichen, geriebenen Käse darüber streuen, in die Suppe eintauchen, auslöffeln und mit einem Bodensee-Rosé nachspülen. So werden alle Geschmacksknospen aktiviert und entfachen eine wahre Geschmacksexplosion!

Restaurant Grüner Baum

Radolfzeller Straße 4 | D-78345 Moos

Telefon +49 (0) 7732 540 77 | www.gruenerbaum-moos.de



**WESTLICHER
BODENSEE**

Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu