

Suppen

BOUILLIABAISE

| | |
|--------------------------|---|
| 1 Meeraal | Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. |
| 1 Roter Drachenkopf | Olivenöl in einem grossen Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch andünsten. |
| 1 St. Peterfisch1 | Die geschälten und klein geschnittenen Tomaten (auch aus der Dose) dazugeben und aufkochen lassen, |
| Seebarsch | Hitze etwas reduzieren. Salzen, pfeffern und mit Wasser auffüllen. |
| 1 Seeteufel | |
| 1 Drachenfisch | Die kleinen Klippfische unzerteilt durch eine Reibe pressen (oder pürieren). |
| 500 g Klippfische; | Zu den Tomaten geben. Aufkochen und 30 Minuten leise köcheln lassen, dabei mehrmals abschäumen. |
| Salz, Schwarzer Pfeffer | Die Fische in der Zwischenzeit ausnehmen, Flossen und Schuppen entfernen. |
| 2 Tl. Safranfäden | |
| 500 g Kartoffeln | In die Fischsuppe geben, 2/3 des Safrans zufügen und 15 Minuten bei kleiner Flamme mitkochen lassen. |
| 200 g Zwiebeln | Von der Fischsuppe gut ein Viertel Flüssigkeit abnehmen und darin die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln garen. Die Kochflüssigkeit der Fischsuppe wieder zufügen. |
| 8 Knoblauchzehen | |
| 1/2 Tas. Olivenöl | Petersilie fein hacken und mit dem Thymian zufügen. Mit Salz und Pfeffer eventuell nachwürzen. |
| 500 g Tomaten | Die Fische aus der Suppe nehmen, zerteilen und auf einer warmen Platte anrichten. |
| 2 l Wasser | |
| 1 Bd. Petersilie | Die Kartoffeln portionsweise auf vorgewärmte Teller anrichten, Suppe in einen Topf giessen und zusammen mit den Fischfilets dazustellen. |
| 2 Tl. Thymian; getrockne | Jeder nimmt sich nun nach Geschmack Suppe und |