

SUPPE MIT ROTBARSCH, SAFRAN UND GEMÜSESTREIFEN



Chef: Giovanni Pace

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen.

Den Rotbarsch putzen und filetieren. Karotten, Zucchini und Sellerie waschen und reinigen. Dann mit Hilfe einer Mandoline Nudel daraus machen. Die Schalotten schneiden und in einem großen Topf mit Olivenöl anbraten. Anschließend fügen Sie auch die Gemüsenudeln hinzu um sie einige Minuten anbraten zu lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Weißwein hinzufügen und verdunsten lassen. Danach einen Liter Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen. Fügen Sie nun das zuvor mit etwas kochendem Wasser verdünnte Safranpräparat und dann die Rotbarschfilets, die geschnittenen Tomaten, die Fischbrühe, die gehackte Petersilie und ein Lorbeerblatt hinzu. Schließen sie den Topf mit einem Deckel und lassen Sie die Suppe einige Minuten kochen. Die Brühe auf den Tellern verteilen und nach Wunsch mit Knoblauchcroutons servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

120 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

15 g. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BPO

15 g. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

Zutaten

n.B. Pfeffer

n.B. salz

15g Petersilie

100g Schalotten

100g Tomaten

120g weiße Sellerie

180g Zucchini

180g Karotten

n.B. Weißwein

720g Rotbarsch