# SUPPE MIT ROTBARSCH, SAFRAN UND GEMÜSESTREIFEN



## Menù-Zutaten

120 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
15 g. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0
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

**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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)