Bouillabaisse mit Gorgonzola DOP Cucchiaio



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **25**
Backzeit : **30**

Zutaten

- 200 g Gorgonzola DOP Cucchiaio Tosi
- 600 g küchenfertige Fischfilets (z.B. Dorade, Lachs, Kabeljau, Seeteufel)
- 200 g Garnelen
- ½ Zwiebel
- 3 Karotten
- 2 Tomaten
- ½ Fenchel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- Etwas Noilly Prat, Pernot zum ablöschen
- 2 L Fischfond
- 1 Stange Zitronengras
- Öl zum Kochen

Zubereitungschritte

1. Zwiebel, Karotten, Tomaten, Fenchel und die Knoblauchzehen in Würfel schneiden und mit etwas Öl in einem Topf anbraten. Tomatenmark und Zitronengrasstiel hinzufügen und mit etwas Wermut und Anislikör ablöschen.
2. Fischfond hinzugießen und die Suppe etwa 30 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit 2 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Fischfilets auf der Hautseite etwa 1 Minute lang anbraten, dann auf einen Teller legen. Salzen und pfeffern.
4. ½ Esslöffel Öl in die noch heiße Pfanne geben und die Garnelen 1 Minute braten. Zusammen mit dem Fisch beiseitestellen.
5. Gorgonzola würfeln und am Ende der Kochzeit in die Suppe geben. Gut vermischen.
6. Fisch hinzufügen, Topf vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

? Tipp: Ofenkartoffeln mit Quark passen sehr gut als Beilage dazu.