

4-6 Pax

Bouillabaissefond

Zutaten

50 g Karotten
50 g Sellerie
50 g Lauchgrün
50 g Fenchelreste
50 g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Dillsträußerl
3 EL Olivenöl
2 cl Pernod
2 cl Weinbrand
4 cl Noilly Prat
4 cl Weißwein
0,5 l Gemüsefond
100 g Butter



Arbeitsbeschreibung

1. Karotten, Sellerie, Lauchgrün, Fenchelreste, Zwiebel und 2 Zehen Knoblauch brunoise schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, restliches Gemüse dazugeben, mit Safranfäden, Salz und Pfeffer würzen, mit Pernod, Weinbrand, Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Reduzieren und mit 0,5 l Gemüsefond aufgießen, 2 Dillsträußerl dazu, 10 min leicht köcheln lassen. Zum Schluss mit 100 g Butter montieren, (danach nicht mehr kochen).