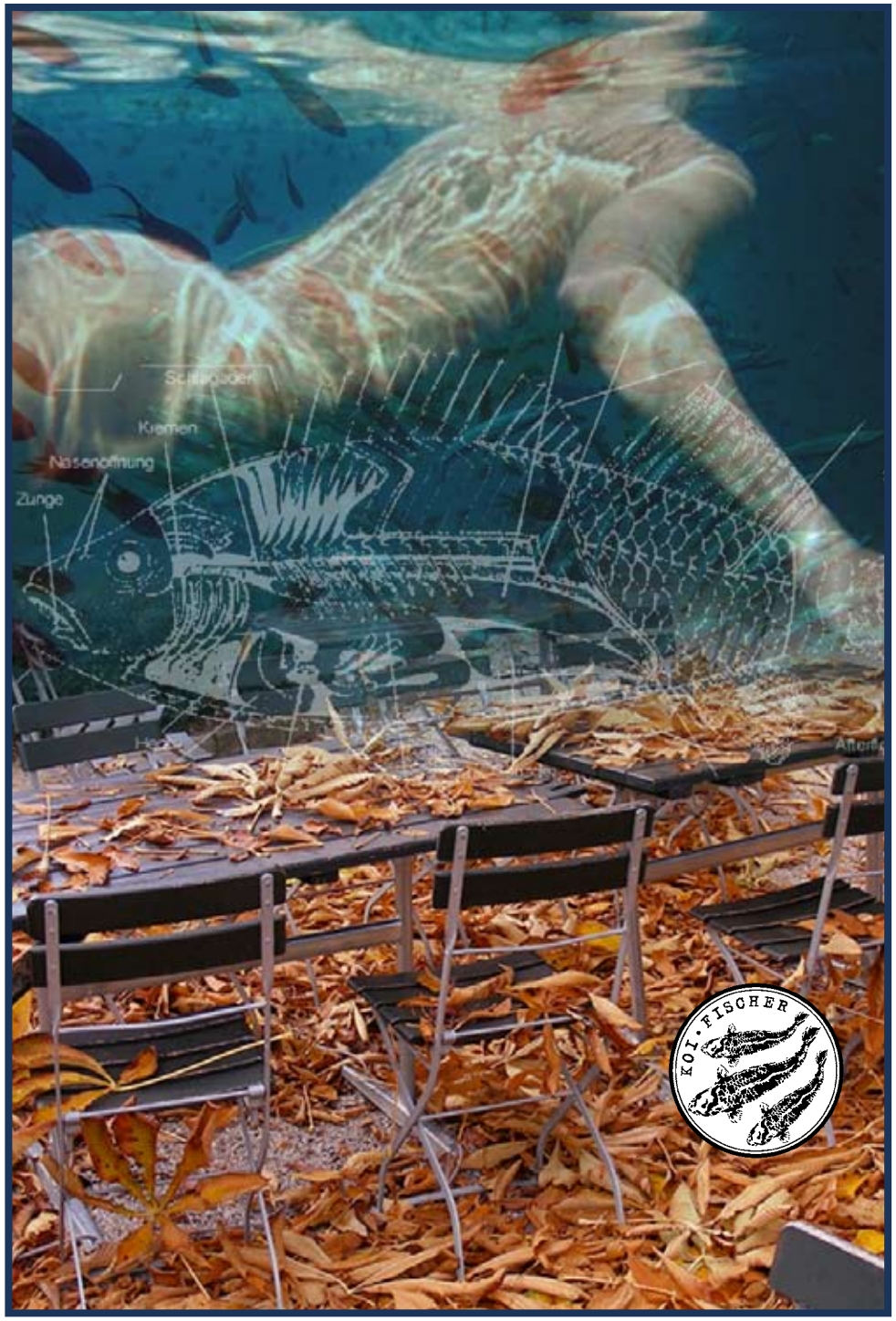

November 2009

Fisch in der Suppe

… oder Mediterranes im Nebelmeer …

Zutaten: für Fischer, Piraten und Meerjungfrauen
1 kg Meerfische, Muscheln, kleine Sepie und Scampi
300 g Gemüse: Fenchel, Sellerie, Lauch und Tomaten, fein geschnitten
1 grosse Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter und Peterli
2 Liter Flüssigkeit: Weisswein, Gemüsebouillon und Fischfond
Salz, Pfeffer und Safran

Zubereitung:

… Das Gemüse mit den Zwiebeln, den Knoblauchzehen und dem Peterli in einem grossen Topf in Olivenöl dünsten … Die Flüssigkeit zugeben, alles aufkochen und den Safran zufügen … Sepie, Fische, Muscheln und Scampi nacheinander in den Topf geben (unterschiedliche Garzeit beachten) … Das Ganze auf kleiner Flamme köcheln … Mit Salz und Pfeffer abschmecken …

Tipps:

... Fluten Sie Ihr Esszimmer und werfen Sie Ihre Netze aus … Markieren Sie die Sitzplätze mit Bojen … Servieren Sie die Fischsuppe mit frischer Baguette, für Piraten mit einem Hauch Knoblauch und für Meerjungfrauen mit einem Tupfer Crème fraîche … Lichten Sie den Anker und kreuzen Sie durchs Nebelmeer … Servieren Sie auf dem Deck das Dessert und spinnen Sie Seemannsgarn oder lesen Sie Moby Dick … Begiessen Sie das Ganze mit Rum und hängen Sie Ihren Träumen nach … Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Seemannsgeschichten, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Link
www.youtube.com/watch?v=gINlXFhqDMI
www.youtube.com/watch?v=mPBaqh3dcVM&feature=related
www.youtube.com/watch?v=qXPZBwTA3sY&feature=related
www.youtube.com/watch?v=l1wcGyirfzs
www.youtube.com/watch?v=qGyPuey-1Jw&feature=related
www.youtube.com/watch?v=2Pyr8eyCR4s
www.youtube.com/watch?v=17rab-5GZoE
www.youtube.com/watch?v=k-Wob9yKAZo

HOTLINE: *info@koifischer.ch*