



www.metzgerei-schneider.at

BOURRIDE - Provençalische Fischsuppe

4 Portionen

Zutaten:

3 gelbe Rüben
1 Lauch
1 Zwiebel
½ Bio-Zitrone
Fischgewürz
Meersalz
½ Liter Wasser
½ Liter Weißwein

600 g feste Fische (z.B. St.-Pierre, Lotte,
Lachs, Steinbeißer)

8 bis 16 Stück Crevetten

50 g Butter
2 Esslöffel Mehl
½ Becher Sahne
1 Liter entfettete Hühnerbrühe

1 Fenchelknolle

Dill
abgeriebene Zitronenschale
etwas Cognac

Vorgang:

Rüben, Lauch und Zwiebel in Stücke schneiden und mit den restliche Zutaten kochen.

Sud abseihen.

Fischfilet in Stücke schneiden und mit den Crevetten im Sud vorsichtig garen. Fische und Crevetten herausnehmen und beiseite stellen.

Butter erhitzen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, Sahne und Hühnerbouillon zugießen,

darin die dünn geschnittene Fenchelknolle weich kochen,

jetzt kommen die Fischbrühe, die Fische und Crevetten dazu und werden mit etwas Dill, der Zitronenschale und etwas Cognac gewürzt.

Wein: Provençalischer Rosé