

# Meeresfrüchte-Eintopf à la Bouillabaisse

Rezept für 4 Personen

## ZUTATEN

4 junge Karotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Fenchelknolle  
4 Stangen Frühlingslauch

3 EL Olivenöl  
0,5 g Safranfäden  
100 ml Noilly Prat  
2 GläserFischfond  
500 g gemischte Meeresfrüchte, küchenfertig  
12 Riesengarnelen, küchenfertig  
300 g Fischfilets, mit Haut und ohne Gräten,  
z. B. Lachsforelle, Lachs, Wolfsbarsch oder Heilbutt

Fenchelgrün für die Garnitur

## ZUBEREITUNG

Karotten und Knoblauch schälen, Fenchel und Lauch putzen. Alles in dünne, schräge Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Safran unterrühren und mit Noilly Prat ablöschen. Den Fischfond zugießen.

Meeresfrüchte und Garnelen in den Sud legen. Fischfilets in Stücke schneiden und ebenfalls in den Sud geben. Den Topf mit einem Deckel verschließen, die Hitze reduzieren und alles etwa 5 Minuten köcheln lassen. Meeresfrüchte und Garnelen in den Sud legen. Fischfilets in Stücke schneiden und ebenfalls in den Sud geben. Den Topf mit einem Deckel verschließen, die Hitze reduzieren und alles etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und in tiefen Tellern anrichten.

Mit etwas Fenchelgrün bestreut servieren.

© by Johann Lafer

