



Fischsuppe Livorneser Art

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

8 Portionen

500 g	Kabeljau	500 g	Rotbarsch
200 g	Venusmuscheln	200 g	Miesmuscheln
500 g	Garnelen 8/12	2	Knoblauchzehen
	Olivenöl	300 ml	Weißwein
2	Ciabatta		Safran
500 ml	Fischfond	2	Zitronen
250 g	Tomatenpulpe	2 Hdv.	Basilikum
	Salz, Pfeffer, Zucker		

Zubereitung

Meerestiere

1. Alle Fische und Meerestiere putzen.
2. Kabeljau und Rotbarsch portionieren.
3. Knoblauchzehe fein hacken und in Topf anbraten. Tomatenpulpe, Weißwein und 3-5 Safranfäden hinzufügen.
4. Venus und Miesmuscheln begeben und kurz aufkochen lassen.
5. Mit dem Fischfond auffüllen und bei mittlerer Hitze kurz vor den Siedepunkt bringen.
6. Kabeljau, Rotbarsch und Garnelen hinzufügen und ca. 10-15 Minuten gar ziehen.
7. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zitrone abrunden. Basilikum als Garnitur.

Knoblauchbrot

1. Restlichen Knoblauchzehen putzen und mit Olivenöl in Mixer geben.
2. Das Knoblauchöl auf die geschnittenen Ciabattascheiben pinseln.
3. Diese auf ein Blech geben und für ca. 10 Min im Ofen bei 180°C rösten.

Anrichten. Fertig.