

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 4 Personen

Bouillabaisse

Eine klassische französische Suppe mit Meeresfrüchten. Fenchel sorgt für einen Hauch von Anis-Aroma, Safran für die kräftige goldene Farbe.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Brechen Sie die Krebszangen auf, indem Sie mit einer Pfanne oder etwas Ähnlichem darauf schlagen.
2. In eine Sautierpfanne geben. Bei hoher Hitze anbraten, bis sich die Schalen weißlich färben und lockern, damit die Flüssigkeit eindringen kann.
3. Schneiden Sie Tomaten, Fenchel, Kartoffel, Zwiebel sowie den Knoblauch klein, geben Sie alles mit in die Pfanne und fügen Sie das Öl hinzu. Sautieren, bis alles weich ist.
4. Geben Sie den Wein hinzu und bringen Sie ihn zum Kochen. Anschließend fügen Sie kochendes Wasser hinzu und reduzieren die Hitze. Lassen Sie die Brühe für etwa 90 Minuten köcheln. Passieren Sie die Brühe erst durch ein Metallsieb und dann durch ein Filtertuch.
5. Halten Sie die Brühe bei niedriger Hitze warm.
6. Legen Sie die Muscheln und die Fischfilet-Stücke in unterschiedliche Pfannen. Geben Sie jeweils einen Schöpfer der Brühe hinzu. Lassen Sie Muscheln und Fischfilets bei niedriger Hitze für etwa 2 Minuten garen.
7. Bringen Sie die simmernde Brühe zum Kochen und fügen Sie die Muscheln sowie die Garnelen hinzu. Für etwa 2 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen.

Anrichten

Legen Sie die Fischstücke, Muscheln und Garnelen in einen Suppenteller oder eine Schale und gießen Sie die Brühe in eine Servierkanne, damit sich Ihre Gäste selbst bedienen können.

Geheimtipp des Küchenchefs

Die fein geschnittenen Radieschen betonen den Geschmack des knackigen Salats, während die cremige Avocado den saftigen Geschmack der gebratenen Garnelen unterstreicht.

AEG

perfekt in form und funktion



Zutaten:

5 Krebszangen
2 große Tomaten, geschält
1 große Zwiebel, geschält
4 Knoblauchzehen, geschält
50 ml Oliven-Öl Extra Vergine
1 mehliges Kartoffel
1/2 Fenchelknolle
3 Lorbeerblätter
1/4 Teelöffel Safran-Pulver
1 1/2 Esslöffel grobes Meersalz
1/2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
300 ml Weißwein
500 ml kochendes Wasser
1,5 kg weiße Fischfilets (wie Seeteufel, Steinbutt, Red Snapper, Hornhecht oder Kabeljau), in große Stücke geschnitten (4x4cm), mit Haut
8 Herzmuscheln
500 g gezüchtete Miesmuscheln, geschruppt und entbartet
500 g große Garnelen in Schale (roh)

Informationen:

Schwierigkeit: mittel
Zeit: 110 Minuten

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89