



# BOUILLABAISSE MIT KABELJAU

- **Zutaten für 2 Personen**
- 300 g Kabeljaufilet
- 100 g Fenchel
- 80 g Karotte
- 100 g Petersilwurzel
- 150 g (aus der Dose) geschälte Tomaten
- 2 TL Essig
- 1 l Gemüsefond
- 0.5 g Safranfäden
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Thymian



# BOUILLABAISSE MIT KABELJAU

- Zubereitung:
- Den Fisch säubern, trocken tupfen und beiseitelegen. Gemüse waschen, putzen und würfeln. Die Paradeiser auch würfeln.
- In einem Topf den Gemüsefond, mit Essig, mit dem Gemüse, den Paradeisern und Gewürzen aufkochen lassen und kurz kochen lassen nochmals abschmecken.
- Den Fisch in der Gemüsesuppe pochieren mit gehackter Petersilie anrichten.
- Dazu passt frisch getoastetes Vollkornbaguette.