

Seymann

Flüssige Landschaft



Das köstliche Rezept von Egon Mark, Diplomsommelier, empfehlen wir als exzellenter Weinpartner:

:

👉 **Bouillabaisse** 👉 **die Mutter aller Fischsuppen**

FÜR DEN FISCHSUD -

Etwa 250 g Fischabschnitte oder Kochfische, 1 Stange Lauch, weißes Wurzelgemüse, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Salz in 1 Liter Wasser 1/2 Stunde schwach köcheln lassen und absieben.

DIE EINLAGE -

Ca. 1500 g verschiedene Fische, 500 g Miesmuscheln, 500 g Scampischwänze. 1 Zwiebel, 1 Fenchelknolle, 1 Stange Lauch, 4 Tomaten, 2 Knoblauchzehen. Die Tomaten schälen und klein würfelig schneiden, das übrige Gemüse putzen und in Ringe schneiden. Weiters 1/16 l Olivenöl, 1 Zitrone, 1 Messerspitze Safran, Salz, weißer Pfeffer, Thymian und gehackte Petersilie. ¼ l oder mehr vom Lieblings-SEYMANN-Weißwein)

ZUBEREITUNG -

Fische zerteilen und waschen und in etwa 1 Liter gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Scampis in Olivenöl leicht anrösten, das geschnittene Gemüse, samt Zwiebeln und Knoblauch sowie die Gewürze und Kräuter dazugeben, mit dem Weißwein 10 Minuten langsam dünsten.

Der abgeseibte Fischsud und die gereinigten Miesmuscheln kommen dazu; kurz kochen. Nach einigen Minuten auch die Fischteile dazu, alles noch einmal ordentlich aufkochen und abschmecken.

Wie Sie Ihre Bouillabaisse nun servieren – Suppe und Fisch zueinander oder nacheinander – ist egal. Auf jeden Fall ist es eine recht umfangreiche Mahlzeit und viel mehr als eine Suppe.

ÜBRIGENS . . .

Bon Appetit! Mit knusprigem Baguette und **Seymann's „Flüssiger Landschaft“** in **WEISS, ROSA DEUM CÜVEE** oder **PORTU`PINK ROSÉ** genießen.

WEINGUT SEYMANN 2052 KARLSDORF 50 PULKAUTAL , WEINVIERTEL AUSTRIA
KONTAKT/BESTELLUNG: Nancy Lee Seymann T/ +43 (0)6991 112 06 39
F/ +43 (0)2258 30 337 E/ office@artgaard.com WWW.seymann-wine.at