

# Fenchelsuppe „Marseillaise“

🕒 50 Minuten

**Schwierigkeit** Leicht



## Zutaten Suppe

für 4 Personen

**400 g** Fenchel, geviertelt, Strunk entfernt, fein geschnitten

**100 g** Zwiebeln, fein gehackt

**4** Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt

**1 Prise** Safranfäden

**1** Chilischote

**4 dl** Lacroix Fischfond

**150 g** Pelatitomaten, passiert

**1** Blatt Lorbeer

**1** Nelke

**2 EL** Pastic

**3** Eigelb

**1** kleiner Bund glatte Petersilie, grob gehackt

## Zutaten Riesencrevetten

für 4 Personen

**12** Riesencrevetten

Olivenöl zum Anbraten

Salz & frisch gemahlener Pfeffer



## Anleitungen

### Zubereitung Suppe

Den Fenchel in eine Porzellanschale legen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darauf verteilen. Die Chilischote, den Safran, den Lorbeer und die Nelke dazugeben. Den Fischfond darüber giessen und die passierten Pelatitomaten darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Alufolie abdecken und 25 - 30 Minuten im Ofen bei 180°C Heissluft garen lassen.

Aus dem Garraum nehmen und gut durchrühren.

Den Pastic und die Petersilie zugeben.

Nach ca. 5 Minuten die Eigelbe darunter rühren.

### Zubereitung Riesencrevetten

Die Riesencrevetten schälen, halbieren und den Darm entfernen. Unter dem laufenden kalten Wasser reinigen. In einer Stahlpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Crevetten darin braten. Beiseite stellen.

## Anrichten

Die Suppe auf vier Teller verteilen und mit den Crevetten garnieren. Dazu Knoblauchtoast servieren.

## Produkt



**Fisch-Fond**