



Bouillabaisse

Produzent	Le Saucier
Land/Gebiet	Schweiz/Zürich
Produkt	Saucen
Inhalt	200 g

Inhaltsstoffe: Pouletkarkassen, Fischkarkassen, Zwiebeln, Noilly Prat*, Weisswein*, Zitrusfasern, Peperoni, Krustentierschalen, Pernod (Anislikör), Stangensellerie, Karotten, Tomaten, Fenchel, Knollensellerie, Knoblauch, Sherry*, Meersalz, Olivenöl*, Rohrzucker, Mandarinenöl*, Zitronenöl*, Paprika edelsüss, Peperonciniöl*, Rauchpaprika, Zitronenblätter, Safran. Alle Inhaltsstoffe mit einem * enthalten Sulfite. Hergestellt in der Schweiz.

Bouillabaisse auf Sternenniveau nach dem Rezept von Küchenchef Antonio Colaianni aus dem Restaurant Gustav in Zürich. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Den Inhalt eines Glases in eine Pfanne geben, aufkochen, 80 g Butter darin schmelzen und mit dem Stabmixer aufschäumen, fertig. Die Krustentiere und Fische kurz anbraten, in die Bouillabaisse geben und servieren. Die fertige Bouillabaisse von Le Saucier kann auch als Basis für eine Paella, einem Risotto Frutti di Mare oder einer mediterranen Butterschaumsauce verwendet werden. Nach dem Öffnen im Kühlschrank ca. 2-3 Wochen.