

Diener

Die Küche

Bouillabaisse von Süßwasserfischen nach Walter Prettenthaler Burgrestaurant Obervoitsberg

<https://www.diener.cc/rezepte/bouillabaisse-von-suesswasserfischen-nach-walter-prettenthaler-burgrestaurant-obervoitsberg/>

Zutaten

- 500g Süßwasserfische
- 2 Tomaten 1 Lauch oder Jungzwiebel
- 1 Fenchelknolle
- Knoblauch
- Safran
- Chili
- Karotte Sellerie
- Olivenöl
- ½ l Weisswein
- ½ l Fischfond

Asiagemüse

- Paprika 3 Farben
- Karotten
- Zwiebel
- Zucchini
- Schwammerl (Austernpilze etc)
- Broccoli
- Sojasprossen
- Erbsenschoten
- Ingwer
- Sojasauce
- Sweet Chili
- Oustersauce
- Sesamöl

Parmesankruste

- 100g Butter
- 100g Parmesan
- 2-3 El Brösel
- Zitronensaft

Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: office@diener.cc