

| BB Box |

Oettinger's Bouillabaisse



„Oettinger's Bouillabaisse - Unser Signatur Dish“*

640 ml.

*inklusive Safranfäden, Schmorfenchel, confierten Dattel-Kirschtomaten
und Bayrischen Garnelen (100 g - easy peel ohne Kopf)*

Paket für 2 bis max. 3 Portionen - 35 €

Familie
Oettinger

Zubereitung und Tipps

Die Bouillabaisse ist im Ursprung ein Fischgericht aus Südfrankreich, ähnlich einem Eintopf. Wie bei uns der Gaisburger Marsch, versteht sich die Bouillabaisse klassisch als Eintopf mit viel Einlage. In Südfrankreich wurde sie mit viel Fischeinlage, je nach Tagesfang, zum Sattwerden nach einem langen Fischeralltag, gekocht. Serviert wurde sie meistens mit frischem Baguette, einer Knoblauch-Paprika-Sauce oder auch Kartoffelwürfeln. Unsere Bouillabaisse ist eine Interpretation dieses Klassikers.

Elegant, leicht und doch intensiv im Geschmack. Die Balance zwischen Schärfe und Krustentiersüße mit etwas Orange und Curry sollen im Vordergrund stehen. Als Einlage haben wir für Sie Bayrische Garnelen von unserem JRE Partner Crusta Nova vorgesehen. Nahe bei München werden dort in einer Farm Garnelen frei von Antibiotika gezüchtet. Die kurzen Transportwege sind nachhaltig und leisten einen minimalen CO²-Fußabdruck.

Wir für Sie:

Für die Bouillabaisse haben wir zunächst einen Fischfond gekocht. Hierzu wurde helles Gemüse ohne Farbe angebraten und mit Weißwein abgelöscht. Im Anschluss wurde der Ansatz mit kaltem Wasser aufgefüllt und mit Steinbutt Karkassen langsam zum Köcheln gebracht. Im zweiten Ansatz haben wir reichlich Hummerkarkassen mit Gemüse geröstet, tomatisiert und flambiert. Zum Ablöschen haben wir Pernod und Noilly Prat verwendet. Dieser Ansatz wurde mit dem Fischfond und Schältoaten aufgefüllt und über Nacht leicht geköchelt. Im dritten Ansatz haben wir helles Gemüse, Champignons und Knoblauch ohne Farbe angeschwitzt und fein gemixt, danach mit dem passierten Krustentierfond aufgefüllt und auf den gewünschten Geschmack eingekocht. Zum Binden verwendeten wir geriebene, rohe Kartoffeln und für den Geschmack kamen Gewürze wie Fenchel, Koriander, Chili, Curry und Orange zum Einsatz. Zum Schluss wurde sie fein passiert und eingeglast. Den Fenchel haben wir fein gewürfelt und mit Safran und Pernod, sowie Gelierzucker eingekocht und ebenfalls eingeglast. Die Kirschtomaten wurden für den Geschmack mit Olivenöl und hellem Balsamico im Ofen confiert und geschält.

| BB Box |

Oettinger's Bouillabaisse



Familie
Oettinger

Um die Bouillabaisse zuzubereiten bzw. fertigzustellen benötigen Sie:

1 Topf für die Bouillabaisse
1 beschichtete Pfanne für die Garnelen
Olivenöl zum Braten
1 Zweig Rosmarin
½ Zehe Knoblauch

1. Bitte vergewissern Sie sich, dass der Inhalt Ihrer Bouillabaisse Box vollständig ist und stellen alle Zutaten bis zur Fertigstellung kalt.
Die Box beinhaltet 1 Glas mit der Bouillabaisse / 1 Packung Bayrische Garnelen von Crusta Nova / 1 Glas Schmorfenchel / 1 Päckchen Safran / 1 Schälchen confierte Tomaten
2. Stellen Sie die Tomaten und den Fenchel an einen warmen Ort damit sie bis zum Anrichten Zimmertemperatur haben.
3. Füllen Sie die Bouillabaisse in einen Topf und erwärmen diese langsam.
4. Bitte nehmen Sie die Garnelen aus der Verpackung und tupfen Sie diese mit Küchenkrepp trocken. Erhitzen Sie die beschichtete Pfanne und stellen einen Teller oder ein Blech bereit um die Garnelen nach dem Anbraten ruhen zu lassen. Salzen Sie die Garnelen unmittelbar vor dem Anbraten um unnötigen Wasseraustritt zu vermeiden.

Die Garnelen braten Sie dann in der heißen Pfanne mit etwas Olivenöl an. Achten Sie bitte darauf den Herd sofort auszuschalten um die Hitze zu reduzieren.

Die Garnelen drehen und mit etwas Butter, Knoblauch und dem Rosmarinzweig leicht schwenken, danach gleich aus der Pfanne nehmen und in das bereits vorbereitete Küchengeschirr geben um den Garpunkt glasig zu halten. Wie beim Fisch ist das Eiweiß der Garnele temperaturempfindlich und stockt bereits bei ca. 42°C.

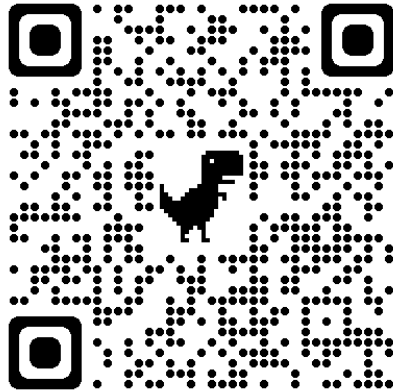
Das heiße, kurze Anbraten benötigen wir um den gewünschten, süßlichen Röstgeschmack zur Geltung zu bringen. Berücksichtigen hierbei aber, dass die Garnele eher sanfte Garverfahren besser verträgt.

| BB Box |

Oettinger's Bouillabaisse



5. Verteilen Sie die Garnelen, sowie die confierten Tomaten auf dem Teller, stechen Sie aus dem Schmorfenchel Nocken auf den Teller und streuen einige der Safranfäden auf den Teller. Die Bouillabaisse, falls vorhanden mit einem Zauberstab aufschäumen, dadurch wird Sie etwas luftiger und feiner. Die Bouillabaisse können Sie direkt angießen oder erst am Tisch in einer großen Sauciere servieren.



Link zum Video...

Schmecken, riechen und sehen Sie.
Zu guter Letzt verlassen Sie sich auf Ihr Bauchgefühl.

Vielen Dank, dass Sie uns unterstützen.
Ihr Michael + Martin mit dem gesamten Team Oettinger

*Familie
Oettinger*