

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

### Marlborough Bouillabaisse

### & Hatters Hill Sauvignon Blanc

#### Zutaten (für 4 Personen)

3 x 200 g frische Filets vom Kabeljau, Lachs  
und Wolfsbarsch

12 Riesengarnelen ohne Schale, entdärmt

20 frische Muscheln

1 Möhre (gehackt)

1 Stange Lauch (in Ringe geschnitten)

1 Stange Sellerie (in Stücke schneiden)

1 Zwiebel (in Würfel schneiden)

1 üppige Prise Safran

1 TL Tomatenmark

3 x 50 ml Brandy, Pernod und Weißwein

1 L Fischfond

1 kleine Dose gehackte Tomaten

1 Prise frischer Thymian



#### Zubereitung

Möhre, Lauch, Zwiebel, Sellerie und Safran in einem Topf mit 20 ml Öl anschwitzen. Tomatenmark, Brandy, Pernod hinzufügen und bei hoher Hitze auf die Hälfte reduzieren. Weißwein, Fischfilets in mundgerechten Stücken, Fischfond, Dosentomaten und Thymian dazugeben. 1 Std. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Umrühren, durch ein Sieb in einen zweiten Topf füllen. Gekochte Fisch- und Gemüsestücke warm halten. Sud bei hoher Hitze um 1/3 reduzieren. Garnelen und Muscheln darin 2-3 Min. köcheln. Fisch und Gemüse wieder dazugeben. In einer Suppenschale servieren, dazu geröstetes Weißbrot reichen.

Zu dieser feinen Bouillabaisse harmoniert perfekt der Hatters Hill Sauvignon Blanc vom Weingut Delta aus Marlborough.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)