



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Marmite dieppoise

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 4 Personen:

250 g	Verschiedene Fischfilets à 50-60 g, (Lotte, Seeszunge, Knurrhahn)
4	Jakobsmuscheln
400 g	Muscheln
1	Schalotte
150 g	Kartoffeln, gewürfelt
100 g	Lauch (weißer Teil)
250 ml	Cidre
250 ml	Crème fraîche
250 ml	Fischfond
1	Bouquet garni
50 g	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Petersilie

- **Lauch** und **Kartoffeln** 5-8 Minuten in Butter andünsten. Aus dem Topf nehmen und warm stellen. 200 ml Cidre in den heißen Topf gießen und etwas einkochen lassen. Fischfond, Crème fraîche und Bouquet garni dazugeben und cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- **Fischfilets** getrennt in etwas Butter garen.
- **Muscheln** mit 50 ml Cidre und feingehackten Schalotten kochen bis die Schalen sich öffnen. Schalen entfernen. Fond, Lauch und **Kartoffeln** in den Suppenansatz geben.

Anrichten:

Die Suppe auf vier vorgewärmten Suppentellern verteilen. Fisch und Muscheln darauf anrichten. Mit Petersilie garnieren.