

# SINGLE REZEPT

  
DER FRISCH-FISCH

## Rouget Grondin mit Mie-Nudeln in Gemüsesuppe

**1 Person** 160g Filets (mit oder ohne Haut)  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Mie-Nudeln

Gemüsesuppe:  
Gemüsebouillon

Sojasauce

Karotten, Zucchini, Ingwer, Pak Choi, Sojasprossen

Chili

Koriander



# SINGLE REZEPT

Serie Drei  
42/50

von Andreas Altorfer

## Rouget Grondin mit Mie-Nudeln in Gemüsesuppe

Filets würzen.

Gemüsebouillon mit der Sojasauce aufkochen. Das fein geschnittene Gemüse und die Mie-Nudeln dazugeben. Mit dem geschnittenen Chili und dem gehackten Koriander abschmecken. Hitze reduzieren, die Suppe darf nicht mehr kochen. Filets hineingeben und ca. 3 Min. ziehen lassen. Anrichten und servieren.

### Tipp

Dazu: Crevetten Cracker «Hanami».

Für dieses Gericht eignen sich auch Red Snapper, Sill Snapper oder geschälte Riesencrevetten.