



MARKTHALLE  
GALERIA

# FEINES ENTDECKEN

*das Beste für Daheim*



Maronen-Portwein-Suppe | Parmesanschaum-Süppchen | Bouillabaisse

Angebote gültig vom 05.02. bis 18.02.24

[galeria-markthalle.de](https://www.galeria-markthalle.de)





REZEPT



# MARONEN-PORTWEIN-SUPPE

Zutaten für 4 Personen: 1 - 2 Schalotten, fein gewürfelt | 100 g Butter | 50 ml roter Portwein | 650 ml Rinderfond oder Gemüsefond | 350 g Maronenpüree | 200 ml Sahne | Muskatnuss | Zitronensaft | 100 g Datteln | 4 Scheiben Serranoschinken | 4 EL Panko oder Paniermehl | Olivenöl | Meersalz und Pfeffer aus der Mühle | 4 EL Crème fraîche | Thymian | Speisestärke zum Binden



**La Comtesse  
Maronen**

Ganz und geschält  
240-g-Dose  
1 kg = 29.12

~~8,99\*~~

**6,99**



**La Comtesse  
Maronenpüree**

430-g-Dose  
1 kg = 13.93

~~7,29\*~~

**5,99**



**Seeberger  
Datteln**

200-g-Packung  
1 kg = 9.95

~~2,99\*~~

**1,99**



**Niepoort  
Ruby Portwein**

20% Vol.  
0,375-l-Flasche  
1 l = 17.31

~~9,69\*~~

**6,49**



**Serrano-Schinken vom  
Duroc-Schwein**

Schön marmoriert dank Fütterung  
der Schweine mit Getreide und  
Hülsenfrüchten.

100 g

**2,69**



**Boney handgemachte  
Bio Knochenbrühe Rind**

440-ml-Glas  
1 l = 9.07

~~5,29\*~~

**3,99**



**Molino  
Olivenöle**

Spanisches Olivenöl aus  
Picual- oder Arbequina-Oliven.  
500-ml-Flasche  
1 l = 19.98

**TOP-PREIS**

**9,99**



**Albert Menes  
Muskatnuss**

Ganze Nüsse.  
37-g-Glas  
1 kg = 188.92

~~7,99\*~~

**6,99**





REZEPT



# PARMESANSCHAUM-SÜPPCHEN MIT WERMUT

Zutaten für 4 Personen: 80 g Butter | 2 Schalotten, sehr fein gehackt | 1 - 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gepresst  
100 ml trockener Weißwein | 600 ml Geflügel- oder Gemüsefond | 200 ml Sahne | 50 ml aufgeschäumte Milch oder geschlagene Sahne  
100 g Parmesan, frisch gerieben | 60 ml Noilly Prat | Meersalz und weißer Pfeffer aus der Mühle | 1 - 2 TL Trüffelöl  
2 EL Risottoreis | Kartoffelpüreepulver zum Binden



**Santa Rita  
Parmigiano Reggiano**  
Hartkäse mit 32% Fett in Tr.  
In Bio-Qualität,  
22 Monate gereift.  
100 g  
**3<sup>99</sup>**



**Campanini  
Risotto Reis**  
Verschiedene Sorten.  
500-g-Packung  
1 kg = 7.98  
~~4<sup>99</sup>\*~~  
**3<sup>99</sup>**



**Boney handgemachte  
Bio Knochenbrühe Geflügel**  
440-ml-Glas  
1 l = 9.07  
~~5<sup>29</sup>\*~~  
**3<sup>99</sup>**



**Voney handgemachte  
Bio vegane Gemüsebrühe**  
440-ml-Glas  
1 l = 9.07  
~~5<sup>29</sup>\*~~  
**3<sup>99</sup>**



**Italien / Sardinien  
Dolia  
Vermentino di Sardegna DOC**  
Trocken.  
0,75l Flasche  
1 l = 7.99  
~~7<sup>99</sup>\*~~  
**5<sup>99</sup>**



**Noilly Prat  
Original Dry Vermouth**  
18 % Vol.  
0,75-l-Flasche  
1 l = 14.65  
~~14<sup>99</sup>\*~~  
**10<sup>99</sup>**



**Citterio  
Parmaschinken**  
Aus Italien.  
100 g  
**3<sup>49</sup>**



**La Bilancia  
Trüffelöl**  
Mit weißem oder  
schwarzem Trüffel.  
60-ml-Flasche  
1 l = 149.83  
~~11<sup>49</sup>\*~~ ~~11<sup>89</sup>\*~~  
**8<sup>99</sup>**





REZEPT



# BOUILLABAISSE

Zutaten für 4 - 6 Personen: 800 g gemischte Fischfilets bzw. -loins | 200 g Garnelen | 300 g Miesmuscheln | 1 Zwiebel, fein gehackt  
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt | 1 kleine Stange Lauch | 2 - 3 Tomaten | 1 Fenchelknolle | 4 EL Olivenöl | 2 EL Tomatenmark | 2 Lorbeerblätter  
 800 ml Fischfond | 200 ml trockener Weißwein | Meersalz, Pfeffer aus der Mühle | 6 Safranfäden | ½ Zitrone | 2 EL Noilly Prat



**Miesmuscheln**  
 Aus ökologischer Aquakultur in der Nordsee.  
 1-kg-Paket

4<sup>49</sup>



**Seawater Rotgarnelen**  
 Mittelgroß, mit Kopf und Schale. Aus Wildfang im Südwestatlantik.  
 100 g

2<sup>99</sup>



**Fjordlachsforellen-Filet**  
 Mit Haut. Aus Aquakultur in Norwegen.  
 100 g

3<sup>49</sup>



**Isländischer Seelachs-Loin**  
 Aus nachhaltigem Fang im Nordostatlantik.  
 100 g

1<sup>99</sup>



**Seeteufel-Steaks**  
 Aus Wildfang im Nordostatlantik.  
 100 g

4<sup>99</sup>



**Englert Bio Fischfond**  
 400-ml-Glas  
 1 l = 7.48

3<sup>99</sup>  
 2<sup>99</sup>



**Albert Menes Safranfäden**  
 0,8-g-Glas

14<sup>99</sup>\*  
 12<sup>99</sup>



**Frankreich / Bordeaux Grands Terroirs Bordeaux Blanc**  
 Aromen von Zitrus und Blüten.  
 0,75-l-Flasche  
 1 l = 6.65

5<sup>99</sup>\*  
 4<sup>99</sup>



MARKTHALLE  
GALERIA



# EINFACH LECKER



**Old Commercial  
Suppen und Eintöpfe**

550-ml-Dose  
11 = 10.89

~~6,69\* 9,99\*~~

**5<sup>99</sup>**



**Münchner Suppenküche  
Karotte-Kokos-Ingwer**

420-ml-Glas  
11 = 9.50

~~4,99\*~~

**3<sup>99</sup>**



**Englert  
Suppen und Eintöpfe**

400-ml-Dose  
11 = 8.23

~~3,49\* 5,29\*~~

**3<sup>29</sup>**



**La Pointe de Penmarc'h  
Bretonische Fische, Hummercreme  
Suppe oder Kaisergranatensuppe**

500-ml-Glas  
11 = 13.98

~~8,99\*~~

**6<sup>99</sup>**

[galeria-markthalle.de](http://galeria-markthalle.de) @galeriamarkthalle

GALERIA Markthalle GmbH & Co. KG | Theodor-Althoff-Str. 2 | 45133 Essen

Die Angebote sind gültig bei den GALERIA Markthalle-Filialen in: Berlin: Kreuzberg, Kurfürstendamm, Steglitz; Bonn; Dortmund; Dresden; Frankfurt Hauptwache; Hannover; Köln Hohe Straße; Leipzig; München: Marienplatz, Rotkreuzplatz, Schwabing; Nürnberg; Wiesbaden. Druckfehler vorbehalten; Farbunterschiede sind nicht ganz auszuschließen. \* Ehemaliger Verkaufspreis