

# Provenzalische Fisch-Suppe mit Knoblauch-Croutons

## Für 2 Personen

200 g Lachs	200 g Zander	200 g Heilbutt
9 Crevetten	1 kleine Fenchelknolle	1 Fleischtomate
2 Stangen Staudensellerie	1 Lauch	1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone	150 ml trockener Weißwein
500 ml Fischfond	1 Baguette	1 Ei
1 Prise Safran	1 Prise Wasabipulver	Cayennepfeffer
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und in klein hacken. Den Staudensellerie und den Lauch in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel, die Zwiebel, den Knoblauch, den Staudensellerie und den Lauch darin andünsten. Die Zitronenschale abreiben. Zwei Streifen von dem Zitronenabrieb und etwas Safran zu dem Gemüse geben. Mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und köcheln lassen. Die Tomate mit kochendem Wasser übergießen und schälen. Anschließend die Tomate vom Strunk befreien, entkernen und den Saft durch ein Sieb in die Suppe geben. Das Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwei Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Das Baguette ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, den Knoblauch zugeben und die Baguettescheiben darin rösten. Das Baguette anschließend aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenpapier legen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Lachs, den Zander und den Heilbutt waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Fisch und die Tomaten mit in die Suppe geben. Für die Rouille das Ei trennen und das Eigelb in eine Schüssel fügen. Zwei Knoblauchzehen abziehen, auspressen, zum Eigelb geben und vermengen. Während des Rührens tröpfchenweise 50 Milliliter Olivenöl dazu geben und zu einer Masse verarbeiten. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Provenzalische Fischsuppe mit den Knoblauch-Croutons und der Rouille anrichten und servieren.

Letizia Füssenich am 24. August 2010