

# Fisch-Gemüse-Eintopf

## Für 2 Personen

100 g Rotbarbe, ohne Haut	100 g Dorade, ohne Haut	100 g Seezunge, ohne Haut
4 Garnelen	1 Baguette	100 g Crème-fraîche
1 kleine Zwiebel	1 Stange Staudensellerie	1/2 Fenchelknolle
1/2 Bund Frühlingszwiebeln	40 g Cocktailtomaten	40 g kl. weiße Champignons
1 Knoblauchzehe	20 mg Safranfäden	1 Zweig Thymian
2 TL mildes Chilisalز	2 EL franz. Wermut	1TL Anislikör
500 ml Fischfond	2 EL Gemüsefond	3 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Zwiebeln, abziehen und kleinschneiden. Den Sellerie und den Fenchel waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Olivenöl im Topf erhitzen und die Zwiebeln, den Sellerie und den Fenchel darin andünsten. Anschließend mit dem Noilly Prat ablöschen, den Fischfond dazugeben und leicht köcheln lassen. Das Gemüse zehn Minuten bissfest garen lassen. Die Frühlingszwiebeln, die Champignons und die Cocktailtomaten putzen, klein schneiden und anschließend mit den Safranfäden, einer halben Knoblauchzehe und dem Thymian in den Fond geben. Zum Schluss den Anislikör hinzufügen und die Suppe warmhalten. Die Garnelen putzen, waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf Salzwasser aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Garnelen und das Fischfilet darin zwei Minuten ziehen lassen. Anschließend mit dem Schaumlöffel herausnehmen, zur Suppe geben und darin weitere drei Minuten ziehen lassen. Schließlich den Knoblauch und den Thymian wieder aus der Suppe entfernen. Für die Rouille die Safranfäden in dem warmen Gemüsefond einige Minuten ziehen lassen. Danach die Crème fraîche mit dem restlichen feingehackten Knoblauch und einem Esslöffel Olivenöl verrühren. Mit dem Chilisalز würzen. Das Baguette in Scheiben schneiden und die Baguettescheiben in einer Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Anschließend mit der Rouille bestreichen. Den Fisch-Gemüse-Eintopf auf einem Teller anrichten und das Baguette dazu servieren.

Jessika Wilkens-Klemt am 19. September 2011