

Bouillabaisse mit Aioli

Für zwei Personen

2 Zanderfilets à 100 g	2 Rotbarschfilets à 100 g	2 Lachsfilets à 100 g
Fischreste – Karkassen	2 Hummerkrabben	2 Eier
2 Karotten	1 Stange Lauch	1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel	1 Zitrone	2 Knoblauchzehen
1 Bund Dill	1 Bund Thymian	2 EL Tomatenmark
1 Prise getrockneter Oregano	300 ml trockener Weißwein	1 Prise Kurkuma
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Zwiebel und eine Zehe Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Karotten schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Karotten in einem Topf andünsten. Einen Esslöffel Tomatenmark dazugeben. Die Fischreste dazugeben und mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen. Mit etwas Wasser auffüllen. Den Thymian hacken und dazugeben, den Kurkuma ebenfalls dazugeben. Den Sud 15 Minuten einkochen. Anschließend den Sud durch ein Tuch passieren und zur Seite stellen. Das Zanderfilet, das Rotbarschfilet und den Lachs waschen, trocken tupfen und von der Haut befreien. Die Fischfilets vierteln und zusammen mit den Hummerkrabben in dem restlichen Weißwein gar kochen. Die Paprikaschote und den Lauch in Julienne schneiden, Den Dill hacken und zu den Julienne geben. Die Eier trennen und das Eigelb auffangen. Das restliche Tomatenmark dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl langsam einlaufen lassen und zeitgleich mit einem Pürierstab eine Mayonnaise schlagen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen, kleinschneiden und zu der Mayonnaise geben. Die Aioli mit etwas Zitronensaft abschmecken. Den Fischsud zu den Fischfilets geben. Die Bouillabaisse auf einem Teller anrichten. Mit den Gemüsejulienne garnieren. Die Aioli dazugeben und servieren.

Farid Kassem am 13. März 2012