

# Fisch-Suppe mit scharfem Mayonnaise-Baguette

## Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	150 g Kabeljaufilet	150 g Seeteufelfilet
1 Stange Baguette	1 Knolle Fenchel	2 Tomaten
3 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote	100 g Gruyère
1 Ei	1 EL Dijon-Senf	200 ml Fischfond
1000 ml Weißwein	100 ml Pastis	50 ml Olivenöl
100 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Safran	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Fenchel von dem Grün entfernen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Fenchel glasig anbraten. Zwei Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Anschließend halbieren, den Strunk herausschneiden und in Würfel schneiden. Die Tomaten dazugeben. Das Ganze mit dem Fischfond, dem Pastis und dem Weißwein aufgießen und köcheln lassen. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und mit in die Suppe geben. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Riesen-Garnelen anbraten. Die Riesen-Garnelen ebenfalls in die Suppe geben und mit Salz, Pfeffer und Safran abschmecken. Für die Mayonnaise das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit dem Senf vermischen. Das Sonnenblumenöl unterrühren. Die verbliebene Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Peperoni aufschneiden, die Kerne herauskratzen und sehr fein hacken. Den Knoblauch und die Peperoni zu einer Paste zerstoßen und unter die Mayonnaise rühren. Das Baguette in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Baguette von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit der Mayonnaise bestreichen. Den Gruyère in kleine Würfel schneiden und als Extra zu der Suppe reichen. Die Suppe in tiefe Teller geben und das Mayonnaise-Baguette dazu servieren.

Solange Jahn am 19. März 2012