

Gemischter Fisch-Topf mit Aioli und Kräuter-Baguette

Für zwei Personen

1 Rotbarbenfilet, à 100 g	1 Wolfsbarschfilet, à 100 g	1 Seeteufelfilet, à 100 g
4 Öl-Sardellenfilets, à 5 g	400 g Miesmuscheln	400 g Venusmuscheln
4 Riesen-Garnelen	1 Ciabatta-Brot	1 Knolle Fenchel
1 rote Chilischote	800 g passierte Tomaten	4 Frühlingszwiebeln
3 Zehen Knoblauch	100 g Butter	1 Ei
1 Zitrone	125 ml trockener Weißwein	1 Bund Basilikum
2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenthymian	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Prise Safranfäden	150 ml kaltgepr. Rapsöl
Olivenöl, Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen. Für das Kräuterbaguette das Ciabatta kreuzweise einschneiden. Die Rosmarin-, Zitronenthymian-, Oregano- und Petersilienblätter vom Stiel befreien und grob hacken. Anschließend die Kräuter mit drei Esslöffeln Olivenöl vermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und sorgfältig in die Einschnitte des Ciabattas reiben. Das Kräuterbaguette im Backofen für zehn Minuten backen, bis es knusprig ist. Für den Fischtopf eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die groben Stiele des Fenchels abschneiden und das zarte Grün aufbewahren. Die Fenchelknolle halbieren, die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und beides in Scheiben schneiden. Die Chilischote entkernen und fein schneiden. Zwei Zehen Knoblauch abziehen und ebenfalls fein schneiden. Anschließend den Fenchel, die Frühlingszwiebel und die Sardellenfilets, von Gräten befreit, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze für zwei Minuten garen. Nach und nach die Chili und den Knoblauch dazu geben und für weitere zwei Minuten garen. Anschließend den Weißwein dazu geben, verkochen lassen und mit den passierten Tomaten sowie 100 Milliliter Wasser ablöschen. Die Basilikumblätter von den Stielen befreien und in die Pfanne geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und für weitere fünf Minuten kochen. Die verschiedenen Fischfilets von den Gräten befreien und in je vier gleich große Stücke schneiden. Die Riesen-Garnelen von der Schale befreien, sowie entdarmen. Die Muscheln in die Pfanne geben und anschließend auch die Fischstücke und die Riesen-Garnelen dazu geben. Den Fischtopf zugedeckt für sechs Minuten garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Für die Aioli das Ei aufbrechen und das Eigelb in ein Schüssel geben. Die Zitrone halbieren, auspressen und etwas von dem Zitronensaft zu dem Eigelb geben. Anschließend eine Prise Safran, etwas Salz und das Rapsöl in die Schüssel geben. Das Ganze mit dem Pürierstab zu einer Emulsion verarbeiten. Den Knoblauch durch die Presse geben und in die Schüssel geben. Anschließend das Aioli mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Den Gemischten Fischtopf mit Aioli und dem Kräuterbaguette auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Scheld am 02. Juni 2014