

# Bouillabaisse mit Rouille

## Für zwei Personen

### Für die Rouille:

1 Zehe Knoblauch	1 rote Peperoni	1 Ei
2 Scheiben Weißbrot	100 ml Kalbsfond	100 ml Olivenöl
5 Safranfäden	Piment-d'Espelette	Salz, Pfeffer

### Für die Suppe:

300 g gemischte Fischfilets	10 Garnelen	2 Speisezwiebeln
2 Zehen Knoblauch	1 Knolle Fenchel	2 kleine festk. Kartoffeln
½ Bio-Orange	½ Bio-Zitrone	4 geschälte Dosen-Tomaten
100 ml Orangensaft	50 ml trockener Weißwein	500 ml Fischfond
500 ml Gemüsfond	4 cl Anislikör	4 cl Noilly-Prat
1 TL Tomatenmark	1 Bund glatte Petersilie	½ Bund Thymian
10 Safranfäden	1-2 TL Fenchelsamen	Olivenöl, Salz, Pfeffer
<b>Für die Garnitur:</b>	1 französisches Weißbrot	100 ml Olivenöl

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rouille Rinde des Weißbrots entfernen. Brot würfeln, mit Kalbsfond bedecken und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Safranfäden mit wenig Fond verrühren. Knoblauch abziehen, Peperoni waschen, halbieren und entkernen. Knoblauch und Peperoni im Mixer fein zerkleinern. Weißbrot ausdrücken, ebenfalls in den Mixer geben und gründlich zerkleinern. Ei trennen, Eiweiß beiseite stellen. Safran und Eigelb ebenfalls in den Mixer geben. Olivenöl tropfenweise und dann in einem dünnen Strahl zugeben, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Rouille mit Piment d'espelette abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Suppe Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Fenchel waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Tomaten aus der Dose abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Orange waschen, trocken reiben und Schale dünn abschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Fenchelsamen mit der Hälfte der Petersilie anschwitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und die Hälfte des Fenchels dazugeben und farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Gemüse- und Fischfond hinzugeben. Tomaten, Thymian und Orangenschale in den Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Safran in Fond auflösen. Zur Suppe geben und mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. Mit Noilly Prat abschmecken.

Zitrone auspressen. Fischfilets und Garnelen unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft beträufeln. Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Garnelen bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten. Dann in die Suppe geben, fünf Minuten ziehen lassen. Orangenschale entfernen.

Andere Hälfte des Fenchels in Olivenöl anbraten. Mit Anislikör ablöschen. Orangensaft zugeben, Fenchel kurz dünsten.

Weißbrot aufschneiden. Scheiben mit Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 180 Grad drei Minuten knusprig backen.

Fenchel-Tomaten in Teller geben. Garnelen und Fischfilets darauf anrichten. Dann Suppe durch ein Sieb aufgießen. Mit anderer Hälfte der Petersilie garnieren. Mit gerösteten Weißbrotscheiben und der Rouille anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 12. April 2016