

Bouillabaisse

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Seeteufel ohne Haut	200 g Wolfsbarsch ohne Haut	10 Venusmuscheln
10 Flusskrebse	6 Riesengarnelen	2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	1 rote Chili	2 Karotten
1 Stange Lauch	1 Knolle Fenchel	1 Dose gewürfelte Tomaten
1 Zitrone	1 Orange	2 EL Tomatenmark
425 ml Fischfond	200 ml Gemüfefond	100 ml trockener Weißwein
12 Safranfäden	1 TL Oregano	1 TL Anis
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian	2 Zweige Bohnenkraut
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Dazu:

1 französisches Baguette

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides im Topf glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Chili halbieren, vom Kerngehäuse befreien und Scheidewände entfernen. Anis und gehackte Chili zugeben. Mit der Hälfte des Weißweins ablöschen und reduzieren.

Lauch, Fenchel und Karotten putzen, schälen und fein hacken. In den Topf geben und kräftig anrösten. Nach ca. 3 Minuten Fischfond, Gemüfefond, gewürfelte Tomaten und Weißwein angießen. Saft einer halben Zitrone, einige Orangenzenen, Lorbeer, Safran, Thymian, Bohnenkraut, Oregano, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anis und Lorbeerblatt entfernen. Fisch, Garnelen und Muscheln waschen, trockentupfen, hineinlegen und ca. 5 Minuten darin ziehen lassen.

Die Bouillabaisse in tiefen Tellern anrichten, etwas geröstetes Brot dazu reichen und servieren.

Stefan Pries am 08. Juni 2016