

# Bouillabaisse mit Rouille und geröstetem Baguette

Für zwei Personen

**Für die Bouillabaisse:**

1 Rotbarschfilet à 50 g	1 Seezungenfilet à 50 g	1 Lachsfilet à 50 g
1 Zanderfilet à 50 g	2 Riesengarnelen	3 TK-Teppichmuscheln
3 TK-Miesmuscheln	1 festk. Kartoffel	$\frac{1}{2}$ Knolle Fenchel
2 Tomaten	2 Karotten	1 Stange Lauch
2 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln	1 Zitrone, Abrieb
300 ml Fischfond	100 ml trockener Weißwein	50 ml Anislikör
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	1 Lorbeerblatt
2 EL Erbsensprossen	1 Zweig Thymian	1 Zweig Dill
1 TL Safranfäden	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Rouille:**

1 Kartoffel	3 Knoblauchzehen	1 rote Paprika
1 Ei	20 ml Gemüsesfond	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
2 Safranfäden	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für das geröstete Brot:**

$\frac{1}{4}$ Baguette	2 EL neutrales Pflanzenöl	2 EL Olivenöl
------------------------	---------------------------	---------------

grobes Meersalz

**Für die Bouillabaisse:** Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein hacken und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Tomaten schälen, entkernen, würfeln und dazugeben. Die Muscheln in einem Topf mit kräftig sprudelndem Wasser etwa 1 Minute auftauen und abseihen. Die Garnelen mit den Muscheln in einem großen Topf etwa 2 Minuten mit Olivenöl anschwitzen. Muscheln und Garnelen aus dem Topf nehmen und den Ansatz mit Anislikör und Weißwein ablöschen, reduzieren und Fischfond angießen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Lorbeerblatt, Petersilie, Fenchelsamen, Thymian und Erbsensprossen aufkochen lassen. Nach 10 Minuten durch ein Sieb abgießen und gut ausdrücken. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Fenchel und Lauch putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Joulennestreifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets waschen, trockentupfen und grob würfeln. Den Fisch mit den angerösteten Garnelen und Muscheln zum Schluss einlegen und nochmal leicht erhitzen. Die Safranfäden und Zitronenschale dazugeben. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

**Für die Rouille:** Die Kartoffel schälen und in einem Topf mit kräftig kochendem Salzwasser etwa 14 Minuten gar kochen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika halbieren, das Kerngehäuse ausschneiden, schälen und grob würfeln. Paprika mit Knoblauch und Cayennepfeffer cremig pürieren. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Fond und Olivenöl mit dem Stabmixer zu einer festen Creme aufmixen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und zur Mayo geben. Das Paprika-Knoblauch-Püree unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Safranfäden im Mörser stoßen und die Rouille damit abschmecken.

**Für das geröstete Brot:** Das Baguette in etwa 1  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit neutralem Öl knusprig goldgelb von beiden Seiten rösten. Mit etwas Olivenöl und Salz garnieren. Die Bouillabaisse mit Rouille und geröstetem Baguette auf Tellern anrichten und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 15. Mai 2017