

Bouillabaisse mit Rouille und mediterranem Brot

Für zwei Personen

Für die Bouillabaisse:

1 Seeteufelfilet à 100 g	1 Knurrhahnfilet à 100 g	1 Doradenfilet à 100 g
10 TK-Miesmuscheln	1 Staude Sellerie	1 Karotte
$\frac{1}{2}$ Knolle Fenchel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Orange	300 ml Fischfond	180 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
4 TL Tomatenmark	1 Zweig glatte Petersilie	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Brot:

250 g Mehl	40 g getr. Öl-Tomaten	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
1 Prise Zucker	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
20 ml Olivenöl	1 TL feines Salz	

Für die Rouille:

200 ml Olivenöl	1 EL Pankobrösel	1 Zitrone, Saft
2 Knoblauchzehen	1 TL Tomatenmark	1 TL Safranfäden
2 Eier, Eigelb	2 EL Fischfond	Salz, Pfeffer

Für die Bouillabaisse:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Orange waschen, trocknen und die Schale von der Orange abreiben. Thymian und Rosmarin abbrausen und trocken wedeln. Sellerie, Karotte und Fenchel waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl glasig darin andünsten. Tomatenmark, Sellerie, Fenchel und Orangenschale dazugeben und kurz mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen und Fond angießen. Thymian, Rosmarin und Lorbeer dazugeben und kräftig aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen und kräftig salzen und pfeffern. Die Fischfilets waschen, trockentupfen und in grobe Stücke schneiden. Die angetauten Muscheln abwaschen und sortieren. Den Suppentopf vom Herd nehmen und den Fisch sowie die Muscheln etwa 4 Minuten darin pochieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeer, Thymian und Rosmarin entfernen und die geschlossenen Muscheln aussortieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Für das Brot:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mehl, Hefe, Rosmarin, Thymian, Zucker, Öl und Salz miteinander verrühren. Getrocknete Tomaten klein hacken und zur Masse geben. 150 ml Wasser dazugeben, sodass ein kompakter Teig entsteht. Den Teig kurz ruhen lassen.

Aus dem Teig kleine, dünne Baguettebrötchen formen. Die Oberfläche einritzen und im vorgeheiztem Ofen etwa 25 Minuten goldgelb backen.

Für die Rouille:

Die Safranfäden und Brösel in einer Schüssel mit dem Fischfond aufquellen lassen. Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Eier trennen. Brösel, Safran, Knoblauch, Tomatenmark und Fond miteinander vermengen und mit einem Stabmixer zerkleinern. Nach und nach Olivenöl dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bouillabaisse mit Rouille und mediterranem Brot auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Grüner am 22. Mai 2017