

Bouillabaisse mit Rouille und geröstetem Pfannen-Brot

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Rotbarbenfilet à 125 g	1 Seezungenfilet à 125 g	1 Seeteufelfilet à 125 g
4 Riesengarnelen	300 g Miesmuscheln	3 Rispentomaten
1 Stange Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ kleine Fenchelknolle	80 g weiße Champignons
$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zwiebel
3 EL franz. Wermut	700 ml Fischfond	1 TL Anislikör
10 Safranfäden	1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl

Salz

Für die Rouille:

10 Safranfäden	200 g Crème-fraîche	1 Baguettebrötchen
2 EL Gemüsefond	1 Knoblauchzehe	2 EL mildes Olivenöl

mildes Chilisalz

Für das Pfannenbrot:

300 g Mehl	185 ml Milch	50 g Butter
1 TL Backpulver	Pflanzenöl	1 TL feines Salz

Für die Suppe: Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten, geöffnete Exemplare aussortieren. Die Muscheln in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser zugedeckt etwa 3 Minuten garen, bis sie sich öffnen. Die Muscheln durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen, geschlossene Muscheln entfernen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Sellerie und den Fenchel putzen und waschen. Den Sellerie schräg in Scheiben, den Fenchel in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Sellerie und Fenchel darin andünsten. Mit dem Wermut ablöschen, den Fond dazu gießen und leicht köcheln lassen. Das Gemüse 10 bis 15 Minuten bissfest garen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in $\frac{1}{2}$ bis 1 cm breite Ringe schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln. Die Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Die Champignons, die Frühlingszwiebeln, die Cocktailtomaten, die Safranfäden, den Knoblauch und den Thymian in den Fond geben. Zum Schluss den Likör hinzufügen und die Suppe warm halten. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf Salzwasser aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Garnelen und Fischstücke darin 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in die Suppe geben und darin weitere 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. Die Muscheln ebenfalls in die Suppe geben und kurz darin erhitzen. Den Knoblauch und den Thymian wieder entfernen.

Für die Rouille: Den Safran im warmen Fond einige Minuten ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Crème fraîche mit dem Safranfond, Knoblauch, dem Inneren des Brötchens und Olivenöl verrühren und mit Chilisalz würzen.

Für das Pfannenbrot: Die Butter in der Milch schmelzen. Das Mehl mit Backpulver und Salz zur Milch geben und solange kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in vier gleichgroße Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Pfannenbrot etwa 1 $\frac{1}{2}$ Minuten rösten. Sobald der Teig blasen bildet, das Brot wenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alex Schöpe am 08. April 2019