

Bouillabaisse mit Rouille

Für zwei Personen

Für die Bouillabaisse:

75 g Miesmuscheln	75 g Venusmuscheln	100 g Rotbarbenfilets
100 g Seeteufelfilets	100 g Seezungenfilets	2 Garnelen, Kopf, Schale
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ kleine Fenchelknolle
2 EL Olivenöl	2 EL Wermut	1 L Fischfond
$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	40 g Cocktailtomaten	5 Champignons
2 Safranfäden	1 Knoblauchzehe	1 Thymianzweig
1 TL Anislikör	Pfeffer	Salz
Für die Rouille:	1 Kartoffel	1 Safranfaden
2 EL Gemüsefond	1 Knoblauchzehe	200 g Crème-fraîche
2 EL mildes Olivenöl	mildes Chilisalz	
Für die Deko:	2 Scheiben Baguette	2 EL Olivenöl

Für die Bouillabaisse: Für die Suppe die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten, geöffnete Exemplare aussortieren. Bevor sie verarbeitet werden, müssen die Muscheln mehrere Minuten im kochenden Wasser gegart werden.

Die Muscheln in einem Topf in kochendem Salzwasser zugedeckt 1/2 bis 1 Minute garen, bis sie sich öffnen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen, dabei geschlossene Muscheln entfernen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Sellerie und Fenchel putzen und waschen. Sellerie schräg in Scheiben, Fenchel in Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Sellerie und Fenchel darin andünsten. Mit Wermut ablöschen, den Fond dazugießen und leicht köcheln lassen. Das Gemüse 10 bis 15 Minuten bissfest garen.

Frühlingszwiebeln putzen und die Wurzel abschneiden.

Frühlingszwiebeln schräg in 0,5 bis 1 cm breite Ringe schneiden. Cocktailtomaten vierteln. Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Knoblauch abziehen und halbieren. Champignons, Frühlingszwiebeln, Cocktailtomaten, Safranfäden, Knoblauch und Thymian in den Fond geben. Abschließend Anislikör hinzufügen und die Suppe warm halten.

Garnelen waschen, trocken tupfen am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Anschließend längs halbieren. 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 einem 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. Knoblauch und Thymian wieder entfernen.

Für die Rouille: Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Kartoffel schälen, würfeln und gar kochen.

Gemüsefond erhitzen und Safran einige Minuten darin ziehen lassen.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Kartoffel zerdrücken und unter die Crème fraîche rühren bis eine homogene Masse entsteht. Safranfond, Knoblauch und Olivenöl unter die Kartoffel-Masse heben und die Rouille mit Chilisalz würzen.

Für die Deko: Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Baguettescheiben darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun rösten. Die Bouillabaisse in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und die Brotscheiben mit der Rouille separat dazu reichen.

Theresia Edskes am 05. Juni 2019