

Bouillabaisse mit Rouille, Brotchip, Krustentier-Schaum

Für zwei Personen

Für die Bouillabaisse:

2 Seeteufelmedaillons	1 Rotbarbenfilet (mit Haut)	1 Knurrhahnfilet
4 Riesengarnelen	200 g Miesmuscheln	1 EL Mehl
1 Stange Sellerie	$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	3 geschälte Dosentomaten
$\frac{1}{2}$ Orange (Schale)	2 Zweige Thymian	1 EL Tomatenmark
50 ml franz. Wermut	100 ml trockener Weißwein	400 ml Fischfond
200 ml Krustentierfond	1 EL Hummerbutter	2 EL Olivenöl
10 Safranfäden	2 Lorbeerblätter	1 Sternanis
Piment-d'Espelettes	Salz	Pfeffer

Für die Rouille:

150 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ rote Schote Paprika	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	100 ml Sonnenblumenöl	1 Ei
50 ml Fischfond	50 ml Olivenöl	10 Safranfäden
Piment d'Espelettes	Salz	

Für den Krustentierschaum:

300 ml Krustentierfond	10 Safranfäden	100 g Hummerbutter
50 g Butter	150 g Crème-fraîche	Salz

Für den Brotchip:

200 g Baguette	100 ml Traubenkernöl	$\frac{1}{2}$ TL Kaschmir-Curry
----------------	----------------------	---------------------------------

Für die Bouillabaisse:

Den Sellerie, Karotte und Fenchel schälen und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl andünsten.

Gemüse dazugeben, Tomatenmark kurz mitrösten und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Orangenschale, Fond, Thymian, Safran, Lorbeer, Sternanis, Piment d'Espelettes, Salz und Pfeffer in die Suppe geben und 15 Minuten köcheln lassen.

Lorbeer, Thymian, Sternanis und Orangenschale aus der Suppe nehmen und die Suppe pürieren, dann durch ein Sieb streichen.

Mit Hummerbutter, Salz und Piment d'Espelettes abschmecken.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern.

Muscheln 3-4 Minuten vor dem Servieren in die Suppe geben und gar ziehen lassen.

Fischfilets portionieren. Garnelen schälen und entdarmen. Rotbarbenhaut mehlieren. Fisch und Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rouille:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, grob klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und etwas ausdämpfen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Paprika waschen, trockentupfen, schälen und feinschneiden.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse in einen hohen Becher drücken. Zitrone waschen, trockentupfen, etwas Schale abreiben, halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Zitronensaft- und Abrieb, Knoblauch, Ei, Safran und etwas Salz verquirlen und mit dem Öl zu einer Mayonnaise hochziehen. Kartoffel und Fischfond langsamiterrühren und mit Salz und Piment d'Espelettes abschmecken. Am Ende Paprikaiterrühren.

Für den Krustentierschaum:

Fond mit den Safranfäden in einem Topf auf etwa die Hälfte reduzieren. Etwas abkühlen lassen und nach und nach Butter und Crème fraîcheiterrühren. Ggf. mit etwas Salz abschmecken. Über ein Sieb in einen Siphon abgießen und mit einer Patrone aufschlagen.

Für den Brotchip:

Öl in einer kleinen Pfanne leicht erwärmen, das Currypulver dazu geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Brot mit einer Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden.

Das Öl auf ca. 160 Grad erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig ausbacken.

Einen kleinen Spiegel der Suppe in einen tiefen Teller geben. Die gebratenen Meerestiere und die Muscheln darauf anrichten. Mit dem Krustentierschaum, der Rouille und den Brotchips garnieren. Die restliche Suppe erst beim Servieren angießen.

Marie Pulvermacher am 15. Juli 2019