

Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Brot

Für zwei Personen

Für die Bouillabaisse:

200 g Kabeljaufilet, mit Haut	200 g Lachsfilet, mit Haut	6-8 Garnelen
1 große Tomate	2 Stangen Staudensellerie	1 große Möhre
1 Bund Suppengemüse	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	5-10 Safranfäden
100 ml trock. Weißwein	2 cl Anisschnaps	2 cl franz. Wermut
800 ml Fischfond	1 Zweig Thymian	1 Sternanis
2 Lorbeerblätter	Chilipulver	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce Rouille:

2 Eier, Zimmertemperatur	1 kleine Knoblauchzehe	50 ml franz. Wermut
1 TL scharfes Paprikapulver	1 Prise gemahlener Safran	Piment d'Espelette
1 Msp. Dijonsenf	1 TL Traubenkernöl	Ca. 150 ml Olivenöl
Salz		

Für das Baguette:

$\frac{1}{2}$ altbackenes Baguette	5 g Parmesan	Olivenöl, Salz
------------------------------------	--------------	----------------

Für die Garnitur:

3 gelbe Cocktailtomaten	3 rote Cocktailtomaten	5 g Parmesan
2 Zweige Dill	2 Zweige Kerbel	Olivenöl

Für die Bouillabaisse:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch nicht schälen, nur grob würfeln. Suppengemüse waschen, ggf. schälen und grob würfeln. Zwiebel, Knoblauch und Suppengemüse in einem Topf ohne Fett scharf anrösten. Dann Olivenöl hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Korianderkörnern, Fenchelsamen und Safran würzen. Mit Wein, Anisschnaps und Wermut ablöschen und kurz einköcheln lassen. Große Tomate waschen, grob schneiden und mit in den Topf geben. 600 ml Fischfond angießen und schließlich Thymian, Lorbeer und Sternanis zugeben.

Die Haut vom Fisch lösen und mit in den Topf geben. Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Möhre schälen und in schräge Stücke schneiden. Staudensellerie waschen, trockentupfen und ebenfalls in schräge Stücke schneiden. In einem weiteren Topf Öl erhitzen und Sellerie und Möhre darin anschwitzen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Fischfond auffüllen. Gemüse darin bissfest garen.

Fisch kalt abspülen und in mundgerechte Stücke schneiden. Crevetten mit etwas Knoblauch in Olivenöl anbraten.

Suppe durch ein Sieb abgießen, Sud auffangen, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und einmal aufkochen lassen. Fischstücke einlegen und im Sud garziehen lassen.

Für die Sauce Rouille:

Wermut zusammen mit Safran und Paprikapulver in einen Topf geben und die Flüssigkeit etwa um die Hälfte reduzieren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit dem einreduzierten Sud mixen.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe und Senf zur Knoblauch-Mischung hinzugeben und mixen. Tropfenweisen das Traubenkernöl hineinmischen und anschließend langsam das Olivenöl einrühren. Sauce Rouille mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Für das Baguette:

Baguette in Scheiben schneiden. Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen und auf einem Holzspieß aufspießen. Anschließend in einer Pfanne rösten und zum Schluss mit Salz würzen.

Baguette vor dem Servieren mit Sauce Rouille bestreichen. Parmesan reiben und damit bestreuen.

Für die Garnitur:

Cocktailtomaten halbieren, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl bepinseln und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 8-10 Minuten in den Ofen geben.

Parmesan reiben. Dill und Kerbel hacken. Gericht mit Cocktailtomaten, Parmesan und Kräutern garnieren.

Maren Schneider am 17. April 2023