

Meeresfrüchte-Bouillabaisse mit Tomaten-Kompott

Für zwei Personen

Für die Meeresfrüchte:

100 g kleiner Pulpoarm	2 Tintenfischtuben	3 Jakobsmuscheln
3 Carabineros, mit Karkasse	300 g Miesmuscheln	1 Staudensellerie
1 Fenchel	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
100 ml Weißwein	50 ml franz. Wermut	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Bouillabaisse-Sud:

Carabinero-Karkassen	20 g braune Champignons	2 Karotten
1 Stange Lauch	1 Fenchel	3 Staudensellerie
2 Schalotten	3 Knoblauchzehen	100 g Dosentomaten
10 g Tomatenmark	100 ml trockener Weißwein	60 ml franz. Wermut
20 g Anisée	500 ml Fischfond	2 Zweige Estragon
30 ml Olivenöl	1 Prise gemahl. Safran	1-2 TL Koriandersaat
1-2 TL Fenchelsaat	3 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer

Für das Tomatenkompott:

200 g Dosentomaten	Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer
--------------------	----------	-----------------------

Für die Korallenhippe:

20 g Mehl	100 ml neurales Öl
-----------	--------------------

Für die Garnitur:

Salicorne	1 Zweig Dill
-----------	--------------

Für die Meeresfrüchte: Die Carabineros schälen, den Darm entfernen, waschen und trocken tupfen. Kurz vor dem Servieren salzen, in einer heißen Pfanne glasig braten und sofort servieren. Die Schalen für den Ansatz der Bouillabaisse verwenden.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend entbarten und säubern. Jakobsmuscheln gitterartig einritzen und in Olivenöl glasig braten. Tintenfischtuben in Ringe schneiden und mit dem Pulpoarm in Olivenöl braten.

Gemüse schälen, kleinschneiden, in Olivenöl anschwitzen und Muscheln hinzugeben, schnell mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen und mit einem Deckel verschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald sich alle Muscheln geöffnet haben sind sie servierfertig. Den entstandenen Muschelfond abpassieren. Zum Verfeinern des Bouillabaisse-Suds verwenden.

Für den Bouillabaisse-Sud: Karkassen im Öl langsam und bei geringer Hitze anrösten. Dann das gewürfelte Gemüse hinzugeben und ein paar Minuten mitrösten. Im Anschluss das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitanschwitzen, mehrmals mit dem Wein und den Spirituosen ablöschen und immer wieder einkochen. Dosentomaten hinzugeben. Fond hinzugeben und köcheln lassen, alle Gewürze und Kräuter hinzufügen. Sud abpassieren, gegebenenfalls noch etwas einkochen und abschmecken.

Für das Tomatenkompott: Tomaten in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen und köcheln lassen, bis eine marmeladenähnliche Konsistenz entsteht; mit etwas Salz, Pfeffer, Zucker fertigstellen.

Für die Korallenhippe: 120 ml Wasser, Mehl und Öl vermengen und zu einer Hippe ausbacken.

Für die Garnitur: Salicorne roh anrichten. Dill abbrausen, trocken wedeln und als Garnitur verwenden.

Jan Kapfer am 02. Dezember 2021