

Bayerische Fischsuppe mit Rouille und Knoblauch-Brot

Für zwei Personen

Für die Fischsuppe:

8 Riesengarnelen, mit Schale	1 Karotte	150 g Knollensellerie
150 g Lauch	$\frac{1}{2}$ Fenchel	100 g Cocktailtomaten
50 g Zwiebel	2 Knoblauchzehen	3 cm Ingwer
1 rote Chilischote	1 Zitrone	500 ml Fischfond
500 ml Geflügelfond	50 ml franz. Wermut	1 EL Tomatenmark
1 EL Hummerpaste	7 Zweige glatte Petersilie	1 Döschen Safran à 0,2 g
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Senfkörner	1 TL Fenchelsamen
1 TL Aniskörner	3 EL Olivenöl	Salz

Für die Einlage:

2 Saiblingsfilets à 100 g	2 Zanderfilets à 100 g	2 Lachsforellenfilets à 100 g
8 bayerische Riesengarnelen	25 g Fenchel	25 g Knollensellerie
25 g Karotte	1 Zitrone	10 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Rouille:

1 vorw. festk. Kartoffel	1 Ei	1-2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	0,1 g Safran	200 ml neutrales Pflanzenöl
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Knoblauchbrot:

2 Scheiben Baguette	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
1 EL Olivenöl		

Für die Fischsuppe:

Die Garnelen schälen, hierbei die Schalen nicht entsorgen und für den späteren Gebrauch beiseitelegen. Garnelen am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Garnelen längs halbieren und zusammen mit Schalen waschen und alles trockentupfen. Dann Garnelen für die Einlage beiseitelegen.

Sellerie, Karotte, Fenchel und Lauch putzen bzw. schälen und waschen.

Gemüse in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Knoblauch abziehen und hacken. Ingwer schälen und hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Einen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl und die Garnelenschalen darin leicht anrösten. Sellerie, Karotte, Fenchel, Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Petersilie hinzufügen und alles bei milder Hitze andünsten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Wermut ablöschen. Dann Fisch- und Geflügelfond angießen.

Pfefferkörner, Senfkörner, Fenchelsamen, Aniskörner, Hummerpaste und Salz hinzufügen. Cocktailtomaten waschen und $\frac{2}{3}$ der Tomaten dazugeben. Alles etwa 20 Minuten ziehen lassen. Danach den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Safran und Zitronensaft unter den Sud rühren und mit Chili würzen.

Für die Einlage:

Fenchel, Sellerie und Karotte putzen, schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Saiblingsfilets, Zanderfilets und Lachsforellenfilets sowie die Garnelen mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

Die Fischsuppe (s.o.) erhitzen und die Saiblingsfilets, Zanderfilets sowie die Garnelen darin gla-

sig ziehen lassen.

Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und die Lachsforellenfilets darin halbgar braten. Das Gemüse in derselben Pfanne temperieren. Vor dem Servieren alles in die Suppe als Einlage geben.

Für die Rouille:

Knoblauch abziehen. Chilischote halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, grob hacken. Kartoffel schälen und klein schneiden.

Kartoffel mit Knoblauch, Chili und Safran in Fischfond weich garen.

Anschließend abseihen und in einen Messbecher geben. Auskühlen lassen, dann fein mixen.

Ei in einen zweiten Messbecher geben, salzen und mit einem Pürierstab mixen. Nun langsam das Pflanzenöl angießen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Dann Olivenöl untermixen.

Abgekühlte Kartoffelmasse mit Mayonnaise vermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Um eine geronnene Mayonnaise zu retten, können Sie ein Vollei separat mixen und die geronnene Mayonnaise dann langsam unter das Ei mixen, bis eine homogene und cremige Konsistenz entsteht.

Für das Knoblauchbrot:

Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl, angedrücktem Knoblauch und Thymian knusprig rösten. Anschließend abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carla Weissbacher am 08. März 2022