

## Bouillabaisse von Süßwasserfischen

### Für 4 Personen

2 Zwiebeln	100 g Fenchel	1/2 Lauchstange
400 g Karkassen von Weiß-Fischen	7 EL Olivenöl	400 ml Weißwein
200 ml trockener Wermut	4 Champignons	3 Stiele Estragon
5 Stiele Blattpetersilie	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
Salz	6 weiße Pfefferkörner	2 Tomaten
1 Karotte	1 Stange Staudensellerie	1 Knoblauchzehe
150 g Forellenfilet	150 g Zanderfilet	150 g Bachsaiblingfilet
Piment-d'Espelette	1 EL Tomatenmark	1 Msp. Safran
60 g Baguette	60 g Bergkäse	

Zwiebel und Fenchel putzen bzw. schälen. Jeweils die Hälfte davon in ca. 1 cm große Stücke schneiden, Rest zur Seite legen. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in 1 cm große Ringe schneiden. Die Fischkarkassen zerkleinern. Das geschnittene Gemüse in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, die Karkassen zugeben und mit 200 ml Weißwein und 100 ml Wermut ablöschen. Soviel kaltes Wasser angießen, dass alles gut bedeckt ist. Champignons, je 1 Stiel Estragon, Petersilie und Thymian, Lorbeerblatt, etwas Salz und angedrückte Pfefferkörner zugeben. Die Zitrone schälen, ebenfalls zugeben und den Fond ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten am Strunk einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken und schälen. Dann halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Karotte schälen, Staudensellerie putzen. Karotte, Staudensellerie, restlichen Fenchel und Zwiebel in 3 mm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Fischfilets in Stücke von jeweils 50 g schneiden, mit Salz und Piment d'Espelette würzen und 1-2 EL Olivenöl marinieren. Die restlichen Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Fond durch ein feines Sieb passieren. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Gemüswürfel, Knoblauch, Tomaten und Tomatenmark anschwitzen, mit 200 ml Weißwein und 100 ml Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann Safran untermischen und den passierten Fond angießen, alles aufkochen, die Fischfilets einlegen und diese ca. 3-4 Minuten in der Suppe garen. Das Baguette in hauchdünne Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl knusprig braten. Bergkäse fein reiben. Die Brotscheiben mit etwas Petersilie und Käse bestreuen. Die restlichen fein geschnittenen Kräuter unter die Suppe mischen und abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Brotscheiben dazu reichen.

Tipp:

Sehr gut zu diesem Gericht passen auch Flusskrebse. Diese in kurz in kochendem Salzwasser garen, abschrecken und aus den Schalen brechen. Dann das Flusskrebsfleisch kurz vor dem Anrichten in die heiße Suppe geben.

Jörg Sackmann am 15. April 2014