

# Bouillabaisse mit Safran-Aioli

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

1 Rotbarbe à 600 g	2 Carabinero	150 g Venusmuscheln
1 Steinbuttfilet	100 g Kartoffeln	1 große Tomate
1 Fenchelknolle	1 Staudensellerie	50 g Schalotten
2 Knoblauchzehen	200 ml Stück. Dosentomaten	1 EL Tomatenmark
250 ml Fischfond	1 TL Fenchelsaat	4 Safranfäden
Olivenöl		

### Für die Aioli:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Ei
1 TL Tafelsenf	1 EL weißer Balsamico	100 ml Sonnenblumenöl
50 ml Olivenöl	2 Safranfäden	Salz, Pfeffer

### Für das Baguette:

1 Baguette	Olivenöl
------------	----------

## Für die Suppe:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten grob schneiden und Knoblauch andrücken. Fenchel, Kartoffel, Tomate und Sellerie waschen, trockentupfen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Kopf vom Knurrhahn abtrennen und mit in den Topf geben. Knurrhahn filetieren.

Schalotten, Fenchel, Sellerie, Knoblauch, Kartoffeln und Tomaten in Olivenöl kräftig anschwitzen und Fischkarkasse des Knurrhahns hinzufügen. Tomatenmark und 2 Safranfäden zugeben. Mit Dosentomaten und Fischfond auffüllen. Carabinero aus der Schale brechen und vom Kopf befreien. Unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Steinbuttfilet waschen, trockentupfen und in Stücke teilen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln ins kochende Wasser geben und kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern. Muscheln, Steinbutt und Carabinero kurz im Ofen warmhalten. Suppe sanft köcheln lassen und restliche Safranfäden zufügen. Passieren und zum gewünschten Geschmack einkochen. Fischfilets, Muscheln und Carabineri in der Bouillabaisse garziehen lassen.

## Für die Aioli:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Knoblauch abziehen, hacken und mit etwas Salz mischen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Aus Eigelb, Senf, Knoblauch-Salz, Safranfäden, Olivenöl, Balsamico, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft eine Mayonnaise herstellen.

## Für das Baguette:

Baguette in Scheiben schneiden. Vier Scheiben von beiden Seiten in Olivenöl rösten.

Die Fische auf dem Teller verteilen und mit Suppe umgießen. Mit Aioli und gerösteten Baguette-Scheiben in tiefen Tellern servieren.

Thomas Martin am 27. März 2020