

Allerwelt-Suppe

Für 4 Personen

Suppe:

1 kg Fischkarkassen	500 g Krustentierkarkassen	600 g Fischfilets
4 Jacobsmuscheln	4 Garnelen	2 Gemüsezwiebeln
1 Paprika, rot	1 Knolle Fenchel	3 Zehen Knoblauch
1 Chilischote, rot	6 EL Olivenöl	1 TL Fenchelsamen
10 Safran-Fäden	2 EL Tomatenmark	150 ml Weißwein
50 ml Pernod	50 ml Noilly Prat	Salz
Piment d'esepelette		

Safran-Rouille:

4 Zehen Knoblauch	10 Safran-Fäden	100 ml Fischfond
1 Ei	100 ml Rapsöl	Salz
Zitronensaft		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Suppe:

Die Krustentierkarkassen im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten rösten. Inzwischen die Fischkarkassen klein schneiden und in kaltem Wasser gründlich wässern. Gemüsezwiebeln, rote Paprika, Fenchel, Knoblauchzehen und Chilischote waschen, putzen und klein würfeln. Den Topf erhitzen, drei Esslöffel Olivenöl dazugeben und die Gemüswürfel darin circa zehn Minuten anbraten. Das Tomatenmark einrühren, Fenchelsamen, Safran, Krustentier- und Fischkarkassen zugeben und circa zehn Minuten ziehen lassen. Mit Weißwein, Pernod und Noilly Prat ablöschen und einkochen lassen. Mit circa zwei Liter kaltem Wasser auffüllen, aufkochen lassen und mit einer Schaumkelle abschäumen. Zugedeckt bei geringer Hitze eine Stunde köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Fond 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Küchensieb in einen Topf abgießen. Den Fischsud auf die Hälfte einkochen lassen, mit Salz abschmecken. Restliches Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die verschiedenen Fischfilets, Jacobsmuscheln und Garnelen portionieren von beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Piment d'esepelette würzen. Die Fischfilets in tiefe Teller verteilen und mit heißem Fischsud auffüllen. Die Safran-Rouille dazu servieren.

Safran-Rouille:

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den Fischfond mit Knoblauchscheiben und den Safran-Fäden aufkochen lassen und um die Hälfte einkochen lassen. Den Safransud durch ein feines Sieb passieren und mit dem Eigelb und Salz verrühren. Langsam das Rapsöl einrühren, bis zur gewünschten Bindung. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Tipp:

Dazu passen geröstete, mit Knoblauch abgeriebene Brotscheiben.

Cornelia Poletto am 17. Oktober 2008