

Bouillabaisse

Für vier Personen

Bouillabaisse:

500 g Fischfilets, gemischt	300 g Muscheln	1 Artischocke, groß
2 Tomaten	0,5 Knolle Fenchel	2 EL Olivenöl
1 TL Anislikör	4 EL Weißwein	1 l Gemüsebrühe
8-10 Safranfäden	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
Salz		

Rouille:

0,5 Kartoffel, klein	1 Lorbeerblatt, klein	6-8 Safranfäden
100 ml Gemüsebrühe	2 Zehen Knoblauch	1 TL Dijon-Senf
1 Ei	0,5 TL Meersalz, grob	150 ml Olivenöl
Pfeffer		

Bouillabaisse:

Die Fischfilets in mundgerechte Würfel schneiden. Die Muscheln gründlich waschen und bürsten, geöffnete Exemplare aussortieren. In kochendes Salzwasser geben und nur so lange garen, bis sie sich öffnen, etwa eine halbe bis eine Minute. In einem Sieb abtropfen lassen, das Fleisch aus den Schalen lösen, geschlossene Muscheln dabei entfernen. Die Artischocke putzen und den Boden in schmale Spalten schneiden. Die Tomate entstrunken, die Oberseite über Kreuz einritzen, 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln, die Kerne entfernen und die Tomatenfilets in ein bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Fenchel gründlich waschen und putzen. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, Fenchel und Artischockenboden darin anschwitzen. Mit Anislikör und Weißwein ablöschen, mit dem Fischfond aufgießen und das Gemüse darin bissfest garen. Die Safranfäden mit der halbierten Knoblauchzehe und einem Thymianzweig hinzufügen. Die Fischstücke in einer Pfanne im Öl eine Minute anbraten und in die Fischsuppe geben. In weiteren zwei bis drei Minuten darin durchziehen lassen. Die Muscheln mit den Tomatenstückchen hinzufügen und kurz erhitzen. Knoblauch und Thymian aus der Suppe entfernen.

Rouille:

Die Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Lorbeer und Safran in der Brühe zehn bis 15 Minuten weich köcheln, anschließend abgießen und den Safransud aufbewahren. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Kartoffeln und Knoblauch, Senf, Eigelb, Meersalz und Pfeffer im Mixer pürieren. Dabei nach und nach Olivenöl und so viel Safransud einlaufen lassen, bis eine cremige Soße entstanden ist. Die Brotscheiben damit bestreichen und zur Bouillabaisse servieren.

Alfons Schuhbeck am 21. September 2012