

Bouillabaisse von heimischen Fischen mit Crostini

Für vier Portionen

Für die Bouillabaisse:

8 kleine festk. Kartoffeln	600 g Fischfilets mit Haut	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
150 g Karotten	150 g Sellerie	150 g Fenchel
1 Lila Zwiebel	1-2 Knoblauchzehen	15 g Meerrettich
2-3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Safranfäden	100 ml Weißwein
500 ml Fischfond	Salz, Cayennepfeffer	

Für die Garnitur:

Dill

Für die Mayonnaise:

6 Knoblauchzehen	1 Ei (Klasse M)	1 TL Senf
1 unbehandelte Limette	100 ml Pflanzenöl	100 ml Olivenöl
Cayennepfeffer	50 g Schnittlauch	

Für die Crostini:

2 Knoblauchzehen	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Baguette		

Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser weich garen. Inzwischen Fische abrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Lauch halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Fenchel ebenso schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Karotten und Sellerie schälen, zuerst in dünne Scheiben dann in Streifen schneiden. Gemüse zusammen mit Knoblauch in heißem Öl zwei bis drei Minuten in einen breiten flachen Topf andünsten, dabei mit Safran bestreuen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, Fischfond dazu gießen. Fischstücke und gekochte Kartoffeln zum Gemüse in den leicht köchelnden Sud legen und darin zugedeckt circa acht Minuten garen. Meerrettich schälen und darüber reiben. Suppe abschmecken. Gemüse, Fisch in tiefe Teller verteilen, Suppe darüber schöpfen und mit Dill bestreuen servieren Für die Mayonnaise den Knoblauch schälen, fein schneiden und zusammen mit Senf, Ei, mit dem ausgepressten Saft und Abrieb der Limette in einen hohen Mixbecher geben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Mixstab hinein stellen und das Öl zugeben. Anschließend mit höchster Geschwindigkeitsstufe das Öl emulgieren lassen. Schnittlauch zugeben. Für die Crostini Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Brotscheiben nebeneinander auf einem Backblech verteilen und mit 50 Milliliter Olivenöl beträufeln, mit Knoblauch bestreuen. Im Backofen sechs bis acht Minuten goldbraun bei 180 Grad rösten. Mayonnaise auf die Crostini geben und die Fischsuppe in tiefen Teller servieren.

Johann Lafer am 16. August 2014