

Bayerische Bouillabaisse

Für 4 Personen

Für die Bouillabaisse:

1 TL Fenchelsamen	1 TL Aniskörner	2 TL Puderzucker
8 Riesengarnelen (mit Schale)	1 Zwiebel	1 Stange Staudensellerie
$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	$\frac{1}{2}$ dünne Stange Lauch	80 g Champignons
1 TL Öl	1 Knoblauchzehe (Scheiben)	2 Scheiben Ingwer
1 EL Tomatenmark	1 l Hühnerbrühe (entfettet)	1 Lorbeerblatt
1 Msp. gemahlene Kurkuma	68 Safranfäden	mildes Chilisalz

Für die Einlage:

1 orange Karotte	1 gelbe Karotte	100 g Knollensellerie
1 Zucchini	Salz	1 TL Öl
3 Kardamomkapseln	1 Splitter Zimtrinde	3 cm Vanilleschote
200 g Saiblingsfilet	200 g Zanderfilet	

Außerdem:

150 g Schmand	ca. 2 EL Milch	1 EL Sahnemeerrettich
1 Msp. gerieb. Knoblauch	mildes Chilisalz	Zucker
1 Msp. Limetten-Abrieb	12 Baguettescheiben	

Für die Bouillabaisse Fenchel und Anis in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze erwärmen. Mit etwas Puderzucker bestäuben, diesen unter Rühren schmelzen lassen. Noch zwei- bis dreimal Puderzucker daraufstäuben und schmelzen lassen. Die Gewürze aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen, zum Aufbewahren sofort in ein gut schließbares Gefäß geben, damit sie trocken bleiben. Nach Belieben im Mörser zerkleinern.

Garnelen bis auf den Schwanz schälen (Schalen aufheben!), am Rücken entlang einschneiden und den Darm herausziehen. Garnelen längs halbieren, mit Schalen waschen und trocken tupfen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Sellerie, Fenchel und Lauch putzen und waschen. Sellerie in dünne Scheiben schneiden, Fenchel halbieren und mit dem Lauch quer in dünne Streifen schneiden. Pilze putzen, trocken abreiben und vierteln.

Einen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Garnelenschalen leicht anrösten. Zwiebel, Sellerie, Fenchel, Lauch, Pilze, Knoblauch und Ingwer hinzufügen, bei milder Hitze andünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Brühe dazugießen, das Lorbeerblatt hinzufügen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten ziehen lassen. Danach den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen, Kurkuma und Safran unterrühren und den Fond mit Chilisalz würzen.

Garnelenschalen, Gemüse und Gewürze entfernen.

Inzwischen für die Einlage Karotten und Sellerie putzen und schälen, Zucchini putzen und waschen. Aus dem Gemüse mit dem Perlenausstecher Kugeln ausstechen. In Salzwasser etwa 4 Minuten bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen, warm halten.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Garnelen auf der Außenseite dazugeben. Kardamom, Zimt und Vanille hinzufügen und die Garnelen etwa 1 Minute anbraten, bis sie sich eindrehen.

Garnelen wenden, das Gemüse dazugeben und kurz erhitzen, alles warm halten. Währenddessen die Fischfilets waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Für den Dip den Schmand mit etwas Milch glatt verrühren (dabei nach und nach so viel Milch dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist).

Meerrettich und Knoblauch unterrühren, mit Chilisalze, 1 Prise Zucker und der Limettenschale würzen. Die Baguettescheiben in einer Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten rösten. Die Bouillabaisse auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und die Fischeiben nebeneinander hineinlegen (sie ziehen in der heißen Brühe durch). Die Garnelen mit den Gemüseperlen dazugeben und alles mit Fenchel und Anis bestreuen. Die gerösteten Baguettescheiben und den Dip dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 24. Januar 2021