

Bouillabaisse mit Rouille und Baguette

Für 4 Personen

Für den Garnelenfond:

8 Garnelen (mit Kopf, Schale)	Salz	1 Zwiebel
1 Stange Staudensellerie	$\frac{1}{4}$ Fenchelknolle	1 TL Öl
50 ml Wermut	50 ml Cognac	50 ml Weißwein
1 EL Tomatenmark	800 ml Hühnerbrühe	1 Msp. mildes Currypulver
1 Prise Safranfäden		

Für die Einlage:

3 Tomaten	1-2 Handvoll Miesmuscheln	8 Wolfsbarschfiletstücke (à 35 g)
8 Rotbarbenfiletstücke (à 35 g)	8 Seeteufelmedaillons (à 35 g)	4 Jakobsmuscheln
1 TL Öl	mildes Chilusalz	

Für Rouille und Baguette:

1 Prise Safranfäden	2 EL warmer Garnelenfond	2 frische Eigelb
1 TL Dijon-Senf	5-6 EL Öl	25 g entrindetes Toastbrot
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe (Scheiben)	mildes Chilusalz	8 Scheiben Baguette
1 EL mildes Olivenöl		

Außerdem:

Pfeffer	Dill- und Basilikumspitzen
---------	----------------------------

Für den Garnelenfond von den Garnelen den Kopf abdrehen, die Garnelen schälen, am Rücken entlang nicht zu tief einschneiden und den Darm herausziehen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und längs halbieren, für die Einlage beiseitelegen. Die Garnelenschalen und -köpfe mit lauwarmem Salzwasser waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne ohne Fett so lange rösten, bis sie trocken, rot und knusprig sind. Herausnehmen und im Mörser oder auf einem Brett mit einem Messer grob zerkleinern.

Die Zwiebel schälen, Sellerie und Fenchel putzen und waschen. Alle drei Gemüsesorten in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Einen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und Zwiebel, Sellerie und Fenchel kurz andünsten. Geröstete Garnelenschalen und -köpfe unterrühren. Wermut, Cognac und Wein dazugießen und einkochen lassen. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten. Den Ansatz mit Brühe auffüllen und knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten ziehen lassen. Den Fond durch ein Sieb abgießen und in den Topf zurückgeben, dabei 2 EL für die Rouille abnehmen und die Karkassen entfernen. Curry und Safran in den Fond streuen, warm halten.

Für die Einlage Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten und vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen. Die Tomatenfilets in Rauten schneiden. Die Miesmuscheln unter kaltem Wasser gründlich säubern, dabei bereits geöffnete Exemplare aussortieren. In einem kleinen Topf etwa 1 cm hoch Wasser aufkochen und die Muscheln darin unter Rühren $\frac{1}{2}$ bis 1 Minute dämpfen, sodass sie sich öffnen (noch geschlossene aussortieren). Mit einer Schaumkelle herausheben und beiseitestellen.

Die Fischstücke und Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Wolfsbarsch- und Rotbarbenstücke auf der Haut einlegen, die Seeteufelmedaillons daneben setzen und alles etwa 1 Minute anbraten. Garnelen und Jakobsmuscheln dazugeben und 1 bis 2 Minuten mitbraten. Vom Herd nehmen, Fische, Garnelen und Jakobsmuscheln wenden und in der Resthitze der Pfanne noch etwa 1 Minute saftig durchziehen lassen. Miesmuscheln dazugeben, mit Chilusalz würzen.

Für die Rouille Safran in 2 EL warmem Fond einweichen. Eigelbe und Senf in einem hohen Rührbecher verrühren. Das Öl nach und nach mit dem Stabmixer unterrühren.

Kartoffel pellen, grob zerkleinern, mit Knoblauch und Safranfond untermixen, mit Chilisalz würzen. Die Baguettescheiben in einer Pfanne im Olivenöl anrösten. Zum Servieren Fischstücke, Garnelen, Jakobs- und Miesmuscheln auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die Tomatenrauten darüberstreuen und alles mit heißem Garnelenfond aufgießen, mit Pfeffer würzen und mit Dill und Basilikum garnieren. Die gerösteten Baguettescheiben und die Sauce Rouille dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 19. November 2021