

Bouillabaisse mit Kabeljau und Sauce rouille

Für 4 Personen:

Für die Suppe:

1.5 kg Kabeljau	300 g reife Tomaten	1 große Knolle Fenchel
4 Karotten	1 Pastinake	3 rote Zwiebeln
5 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	einige Stängel Petersilie
Thymian	500 ml Weißwein	2 l Wasser
Pfeffer	2 Sternanis	1 TL Fenchelsamen
1 g Safranfäden	Olivenöl	Meersalz
1 Bund glatte Petersilie		

Für die Sauce rouille:

2 Kartoffeln	1 rote Spitzpaprika	1 mittelscharfe Chili-Schote
2 rote Zwiebeln	1 Eigelb	Safran
0.5 Bio-Zitrone	Meersalz, Pfeffer	300 ml Olivenöl
Honig	2 Zehen Knoblauch	8 Scheiben Baguette
80 g Parmesan		

Den Fisch filetieren und die Filets für die spätere Verarbeitung beiseitelegen.

Für den Fond die Hälfte des Fenchels sowie die Schalotten klein schneiden und mit den Knoblauchzehen in einem großen Topf in etwas Olivenöl anschwitzen.

Anschließend Fischkarkassen, Tomaten, Weißwein, Sternanis, Fenchelsamen, Petersilienstängel und etwas schwarzen Pfeffer dazugeben und mit Wasser auffüllen. Je nach Geschmack etwas frischen Thymian hinzugeben. Bei niedriger Temperatur zum Kochen bringen.

Den Fond 1 Stunde ziehen lassen. Damit sich der Geschmack voll entfalten kann, mit einem Pürrierstab mixen oder auf klassische Weise durch eine 'Flotte Lotte' geben.

Den Fond nochmals aufkochen und nach Geschmack mit Meersalz, Pfeffer und etwas Safran abschmecken. Abschließend durch ein Küchensieb passieren.

Für die Einlage den restlichen Fenchel, die Karotten, die Pastinake und die roten Zwiebeln klein schneiden und zusammen mit dem Fond in einen flachen Topf geben.

Bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die geschnittene glatte Petersilie hinzugeben.

Das Kabeljaufilet salzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Kurz vor dem Anrichten umdrehen und pfeffern.

Für die Sauce rouille: Kartoffeln in Salzwasser kochen und pellen. Währenddessen die Paprikaschote im Ofen bei 140 Grad schmoren. Wenn die Schote wenig Eigensüße besitzt, kann sie etwas gezuckert werden. Chili in Ringe schneiden, Zwiebeln schälen und klein hacken. Kartoffeln und geschmorte Paprika klein schneiden und mit Eigelb, Chili, Zwiebelwürfeln, etwas Safran, Zitronensaft und -abrieb, Meersalz und Pfeffer in einen Mixer geben und zu einer glatten Soße pürieren. Dann langsam das Olivenöl dazugeben, bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist. Weiter mixen und mit etwas Honig abschmecken. Falls nicht genügend Bindung entsteht, etwas Weißbrot hinzufügen.

Knoblauch schälen und schneiden und mit den Baguette-Scheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anrösten, herausnehmen und mit der fertigen Rouille bestreichen. Anschließend mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Anrichten: Den Fond mit der Einlage in tiefe Teller geben, die Fischfiletstücke mit der Haut darauf drapieren. Je 2 Scheiben Baguette mit der Rouille an den Tellerrand legen und servieren.

Tarik Rose am 20. März 2022