

## **Bouillabaisse**

### *Suppenbasis:*

1 Knurrhahn  
1 kleiner Petersfisch  
2 Merlan  
8 Langustinen  
2 Rotbarben  
1 geschälte Zwiebel  
1 Stange Lauch (nur das Weiße)  
1 kleine Sellerieknolle  
ca. 2 L Wasser  
1 Lorbeerblatt  
2 Nelken  
1 TL Koriander ganz  
2 Sternanis  
1 TL weißer Pfeffer ganz  
2-3 Petersilien-, Dill- oder Estragonstengel  
1 TL grobes Salz  
Pfeffer weiß, Salz

### *Einlage:*

2 Kartoffeln (festkochend)  
4 Schalotten  
1 Stange Lauch (nur das Weiße)  
1 Knolle Fenchel  
2 Tomaten (blanchiert und gehäutet)  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Blattpetersilie  
5 g Safran  
100 ml Olivenöl,  
50 ml Wermut  
20 ml Portwein  
1 TL Pastis  
Baguette-Brot, Olivenöl

Knurrhahn, Petersfisch, Merlan filetieren, Langustinenschwänze aus der Schale brechen, Rotbarben schuppen und filetieren. Die Filets beiseite stellen. Gräten und Abschnitte grob zerkleinern und waschen. Karkassen mit dem grob gewürfeltem Gemüse (3 x 3 cm) in einen Edelstahltopf geben und mit Wasser gerade so bedecken. Bei voller Hitze bis zum Kochpunkt erhitzen. Nicht kochen! Fond falls nötig abschäumen. Gewürze zufügen. 20 bis 25 Min. unter dem Kochpunkt ziehen lassen. Danach sofort sehr vorsichtig durch ein Tuch passieren (Nicht gießen - nur schöpfen!)

Für die Einlage Schalotten, Lauch, Fenchel, Tomaten, Knoblauch und Kartoffeln in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erwärmen. Schalotten darin ohne Farbe dünsten. Gewürfeltes Gemüse zufügen. Mit Wermut und Portwein ablöschen.

Die Fischfilets in moderate Größe schneiden (etwa 5x5 cm) leicht salzen und pfeffern. Auf das Gemüse legen. Vorsichtig mit dem Fond übergießen. Thymianzweig und Safran hinzufügen und ca. 10 Minuten sanft pochieren.

In einer Pfanne Olivenöl erwärmen, Baguette in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in das Öl geben. Von beiden Seiten rösten. Später auf einem Küchentuch trocknen.

Suppe mit wenig (nur einige Tropfen) Pastis und Gewürzen und der grob geschnittenen Blattpetersilie abschmecken.

Fische aus dem Fond nehmen. In einen tiefen Teller das Gemüse anrichten. Fischfilets fächerartig darauf platzieren. Brühe angießen. Brot als Chip in die Mitte stecken.

Dazu gehört die obligate kalte **Rouille-Sauce**.

Rezept als PDF zum Download.