

## **Bourride mit Aioli**

1l Fisch- oder Gemüsebrühe  
500 g kleine Felsenfische (Knurrhahn, Rotbarben, Rascasse, kleine Barsche)  
2 große Garnelen mit Kopf  
2 gehackte Knoblauchzehen  
2 g Safran  
1 TL Rosenpaprika  
5 EL kleingeschnittenes Suppengemüse  
2 gewürfelte Tomaten  
1 feingewürfelte Zwiebeln  
1 Zweig Salbei  
2 EL Olivenöl  
2 Scheiben Baguette  
2 EL Butter

Diese provençalische Suppe wird dann zubereitet, wenn die vorhandenen Fische klein oder sehr grätenreich sind.

Die Fische werden ausgenommen, gewaschen und mit Kopf und Schwanz grob zusammengehackt. Garnelen vom Kopf trennen, den Schwanz auslösen, Köpfe auch hacken.

Alles mit der Zwiebel in Olivenöl anbraten. Suppengemüse und die restlichen Ingredienzien dazugeben. Mit geschlossenem Deckel zehn Minuten gut durchkochen. Die Garnelenschwänze herausnehmen und warmstellen. Den ganzen Topfinhalt durch die Flotte Lotte drehen, noch einmal aufkochen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit den Garnelenschwänzen und anrichten und Baguette dazu reichen.

## **Aioli**

3 EL weiche Butter  
1 gepresste Knoblauchzehe  
1 g Safran  
1/2 TL Rosenpaprika  
Pfeffer und Salz

Die Butter schaumig rühren bis sie hell wie Schlagsahne ist. Die Zutaten begeben und alles zu einer homogenen Masse schlagen. Weil Safran und Paprika ihre Farbstoffe erst nach und nach lösen, nach zehn Minuten nochmal gut durchrühren.