

Wolfsbarsch mit Muscheln à la Bouillabaisse

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1 Wolfsbarschfilet, ca. 250 g | 500 g Miesmuscheln | $\frac{1}{2}$ Baguette |
| $\frac{1}{2}$ Karotte | $\frac{1}{2}$ Stange Lauch | $\frac{1}{2}$ Fenchelknolle |
| 2 Schalotten | 2 Knoblauchzehen | 1 unbehandelte Orange |
| 100 ml Olivenöl | 300 ml Fischfond | 100 ml trockener Weißwein |
| 1 g Safran | Chili, Meersalz | Salz, Pfeffer |

Die Karotte schälen, den Lauch waschen und beides in dünne Ringe schneiden. Den Fenchel putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Miesmuscheln putzen und gründlich waschen. Geöffnete Muscheln wegwerfen. Die Schale von der Orange abreiben. Das Gemüse zusammen mit den Muscheln und der Orangenschale auf dem Dünsteinsatz für einen Dampfgarer verteilen. Den Wolfsbarsch waschen und trocken tupfen. Das Filet in Tranchen schneiden, mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf die Muscheln in den Dünsteinsatz setzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, würfeln und in etwas Olivenöl im Dampfgarer anschwitzen. Die Orange halbieren und auspressen. Den Fischfond, den Weißwein und den Orangensaft dazu gießen und den Fond mit dem Safran und etwas Chili würzen. Den Dünsteinsatz mit den Muscheln und dem Fisch auf den köchelnden Fond stellen. Zugedeckt bei 80 Grad circa zehn Minuten garen. Anschließend ungeöffnete Muscheln entfernen. Den Sud etwas einköcheln lassen und durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Das restliche Olivenöl nach und nach untermixen und die Sauce mit Salz abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden. Den Wolfsbarsch mit den Muscheln à la Bouillabaisse auf Tellern anrichten, mit dem Gemüse, der Sauce und dem Baguette garnieren und servieren.

Martin Graw am 30. April 2014