

Bouillabaisse Marseille mit Rouille und Baguette

Für zwei Personen

Für die Bouillabaisse:

100 g Seeteufelfilet	100 g Doradenfilet	100 g Rotbarbenfilet
100 g frische Miesmuscheln	75 g Garnelen	1 Bund Suppengrün
1 Fenchelknolle	4 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln
6 Stängel frischer Thymian	6 Stängel frisches Bohnenkraut	1 g Safranfäden
1 EL Tomatenmark	3 Lorbeer-Blätter	750 ml franz. Weißwein
1 kleine rote Chilischote	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Rouille mit Baguette:

1 Knoblauchzehe	1 rote Paprika	1 Bund Schnittlauch
1 Baguette	1 Ei	1 TL Dijon-Senf
1 g gemahlener Safran	125 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bouillabaisse:

Zunächst einen Topf mit Wasser erhitzen und die Muscheln für 3 Minuten in sprudelndem Wasser abkochen.

Die Fische und die Garnelen waschen, abtupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Möhren schälen, Sellerie, Lauch und Fenchel waschen und grob zerkleinern. Zwiebel abziehen und würfeln. In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen und das ganze Gemüse darin 5 Minuten lang scharf anbraten. Das gebratene Gemüse mit 750 ml Weißwein ablöschen und mit 250 ml Wasser auffüllen. Chili entkernen und hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Safran, Thymian, Knoblauch, Bohnenkraut, Lorbeerblätter und die halbe Chili hinzufügen. Alles zusammen rund 10 Minuten lang köcheln lassen. Sobald das Gemüse weich genug ist, mit einem Pürierstab zerkleinern. Durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Zurück in den Topf gießen und den Fisch und die Meeresfrüchte dazugeben. Zusammen noch einmal 10 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Der Fisch wird dabei mitgegart, so dass die Suppe nicht mehr kochen darf. Zum Schluss die Bouillabaisse noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rouille mit Baguette:

Ein Ei trennen und das Eigelb mit Senf und Safran mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach immer mehr Olivenöl hinzugeben, bis eine cremige, dickflüssige Mayonnaise entsteht.

Paprika waschen, halbieren und entkernen. Anschließend die Paprika sehr fein würfeln. Schnittlauch abwaschen und ebenfalls fein hacken. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken, etwas salzen und mit der flachen Messerseite zerreiben. Paprika, Schnittlauch und Knoblauch in die Mayonnaise geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Baguette aufschneiden und in einer Pfanne in etwas Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Kampmann am 22. Mai 2019