

Bouillabaisse mit Rouille und geröstetem Baguette

Für zwei Personen

Für die Bouillabaisse:

1 Staudensellerie	50 g weiße Champignons	$\frac{1}{2}$ kleine Fenchelknolle
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
50 g Cocktailtomaten	500 ml Fischfond	500 ml Gemüsefond
2 EL französischer Wermut	1 TL Anislikör	4 Safranfäden
1 TL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl

Für die Muscheln:

150 g Venusmuscheln

Für Garnelen, Fische:

4 küchenfertige Garnelen	150 g Rotbarbenfilet	150 g Seeteufelfilet
150 g Knurrhahnfilet	Salz	

Für die Rouille mit Baguette:

$\frac{1}{2}$ Baguette	1 Knoblauchzehe	100 g Crème-fraîche
1 EL Gemüsefond	4 Safranfäden	mildes Chilisalz
3 EL Olivenöl		

Für die Bouillabaisse: Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Sellerie und Fenchel putzen und in feine Scheiben schneiden. Alles zusammen im Olivenöl mit Tomatenmark andünsten. Mit Wermut ablöschen und den Fond angießen. Das Gemüse darin 10-15 Minuten bissfest garen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und schräg in 1 cm breite Ringe schneiden.

Cocktailtomaten waschen und vierteln. Champignons putzen und vierteln.

Knoblauch abziehen und die Hälfte fein hacken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Frühlingszwiebeln, Cocktailtomaten und Champignons zusammen mit den Safranfäden, Knoblauch und dem Thymian in die Suppe zum Gemüse geben und bei geringer Temperatur ziehen lassen. Zum Schluss den Anislikör dazugeben und den Thymianzweig entfernen.

Für die Muscheln: Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen und kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

Für Garnelen, Fische: Die Garnelen waschen, trockentupfen und längs halbieren.

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einem Topf Salzwasser aufkochen, vom Herd nehmen und die Garnelen und Fischstücke darin 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in die Suppe zum Gemüse geben.

Für die Rouille mit Baguette: Für die Rouille den Gemüsefond kurz erwärmen und den Safran im warmen Fond einige Minuten ziehen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Crème fraîche mit der entstandenen Safranbrühe, dem Knoblauch und 1 EL Olivenöl verrühren und mit Chilisalz würzen.

Kurz vor dem Servieren Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in dem übrigen Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun rösten.

Bouillabaisse in tiefen Tellern anrichten, die Rouille in ein Schälchen geben und mit Baguette zusammen servieren.

Helga Schneider am 05. August 2020