

# Spargel-Bouillabaisse mit Heilbutt

## Für vier Portionen

### Für die Bouillabaisse:

1 Bund weißer Spargel	1 Bund grüner Spargel	1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe	2 rote Zwiebeln	3 EL Rapsöl
10 Safranfäden	250 ml Weißwein	500 ml Fischfond
1 rote Paprikaschote	100 g Zuckerschoten	1 Zucchini
200 g Heilbutt, ohne Haut	200 g Lachsfilet, ohne Haut	8 Garnelen, küchenfertig geputzt
Salz	Pfeffer	Chili

### Für die Basilikumaioli:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	100 ml Rapsöl
2 Eigelbe	1 TL Senf	$\frac{1}{2}$ Zitrone

### Außerdem:

8 Scheiben Baguette	3 EL Olivenöl
---------------------	---------------

Weißer Spargel ganz, grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Die Spitzen fünf Zentimeter lang abschneiden.

Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Rote Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden.

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Lauch, Spargelenden, Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, Safran zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Fischfond zugeben. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen, bis der Spargel bissfest gegart ist.

Zucchini waschen, Schale mit einem Sparschäler fein abziehen, Paprika putzen, waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen und in feine Streifen schneiden.

Heilbutt und Lachs in Würfel schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Die Gemüsestreifen, Fischwürfel und Garnelen in den Sud legen und etwa fünf Minuten bei kleinster Hitze garziehen lassen. Bouillabaisse mit Salz, Chili und Pfeffer würzen.

Für die Basilikumaioli den Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen. Basilikum und Knoblauch mit dem Rapsöl fein pürieren. Eigelbe und Senf in einer Schüssel verrühren. Das Basilikumöl langsam zugeben und unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Baguettescheiben mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne goldbraun rösten.

Die Spargelbouillabaisse in tiefen Tellern anrichten, Basilikumaioli und Baguette dazu servieren.

Johann Lafer am 23. Mai 2015