

Falsche Bouillabaisse

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Rotbarbe Olivenöl Salz

Für den Safran-Pastis-Sud:

2 rote Paprika 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe
1 Orange 6 cl Pastis 300 ml Weißwein
300 ml Gemüsefond 1 Prise Safran Olivenöl
Salz Pfeffer

Für das Paprika-Rosmarin-Gemüse:

1 rote Paprika 2 Zwiebeln 2 Zweige Rosmarin
Olivenöl Salz

Für das geröstete Baguette:

$\frac{1}{2}$ Baguette 3 Knoblauchzehen 50 ml Olivenöl
50 ml Sonnenblumenöl

Für die Zitronen-Knoblauch Mayonnaise:

1 Zitrone 1 Knoblauchzehe 2 Eier
1 EL Senf 200 ml Rapsöl 150 ml Olivenöl
Salz

Für das Petersilien-Thymian-Öl:

1 Bund Petersilie 1 Bund Thymian 200 ml Olivenöl
Salz

Für die frittierten Kapern:

2 TL Kapern Olivenöl

Für den Fisch:

Die Rotbarbe entschuppen, filetieren und die Gräten vorsichtig ziehen.

Fischfilet mit Salz würzen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Olivenöl vorsichtig erwärmen. Dann in Stücke schneiden.

Für den Safran-Pastis-Sud:

Zwiebel abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien.

Klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Ebenfalls anschwitzen, dann mit reichlich Weißwein ablöschen. Kurz einkochen, dann Gemüsefond angießen. Pastis und Safran hinzugeben. Sud langsam einköcheln lassen. Knoblauch abziehen, hacken und hinzugeben.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls zum Sud geben.

Orange auspressen und den Sud damit abschmecken. Topf mit einem Deckel abdecken und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein pürieren, durch ein Sieb passieren und den Sud zurück in den Topf geben. Erneut aufkochen lassen und zum Schluss mit Olivenöl aufmixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Paprika-Rosmarin-Gemüse:

Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, schälen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In feine Streifen schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln abzupfen. Zwiebeln, Paprika und Rosmarin langsam in Olivenöl anbraten. Mit Salz würzen.

Für das geröstete Baguette:

Knoblauch abziehen. Baguette in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Knoblauch, Olivenöl

und Pflanzenöl anrösten.

Für die Zitronen-Knoblauch Mayonnaise:

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Knoblauch abziehen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Eigelbe, Knoblauch, Zitronensaft und abrieb, Salz und Senf in einen hohen Becher geben, dann Raps- und Olivenöl hinzugeben und alles mit einem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise mixen.

Für das Petersilien-Thymian-Öl:

Petersilie und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Petersilien- und Thymianblättchen abzupfen. Kräuter in einen Becher geben, Olivenöl und Salz hinzugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Für die frittierten Kapern:

Kapern abgießen, auf ein Küchenpapier geben und gut trocken tupfen.

Dann die Kapern in einer Pfanne mit Olivenöl langsam knusprig herausbraten bzw. frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 04. Juni 2021