



Bouillabaisse

Diese Bouillabaisse hat den besonderen Geschmackstiefgang. Doppelte Gemüsebrühe schenkt Kraft. Algen bringen mehr Meer ins Spiel und Parmesan-Rinde und Pilze sorgen für „Umami“. Orange, Vanille und Piment d’Espelette verleihen ihr Raffinesse!



Die Fischsuppe

Algen und getrocknete Pilze eine halbe Stunde in lauwarmem Wasser einweichen. Das Einweichwasser der Algen zwischendurch einmal wechseln. Das Algenwasser wegschütten, das Einweichwasser der Pilze mit verwenden. Algen zu einem Bündel binden. Schalotten in feine Würfelchen schneiden. Lauch der Länge nach halbieren. Das Grün entfernen, übrige Stange in Ringe schneiden. Stangensellerie, Knollensellerie und Möhren in gleichmäßige, nicht zu kleine Stücke schneiden. Fenchel achteln und in Segmente schneiden. Schalotten und Gemüse im Olivenöl anschwitzen, leicht zuckern und mit dem Tomatenmark karamellisieren. Mit dem Pastis ablöschen, kurz einkochen. Mit Weißwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Knoblauch sehr fein schneiden. Knoblauch, Tomaten, Lorbeerblätter, Pfeffersäckchen, Algen, Thymianbündel, Parmesanrinde und eingeweichte Pilze hinzufügen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Unbedingt Brühe statt Wasser verwenden, so wird der Geschmack der Suppe sehr intensiv! Nun alles 1 Stunde auf kleiner Flamme simmern lassen, den Topfdeckel leicht geöffnet. Nach 30 Minuten

Champignons, Safran und die halbe Vanillestange dazu geben.

Lorbeerblätter, Thymian, Algen und Pfeffersäckchen entfernen. Vanillestange entfernen, abwaschen, trocknen lassen, weiterverwenden. Mit Piment d’Espelette und evtl. Salz abschmecken. Vor dem Servieren Orangenschale hineinreiben. Wer den Anisgeschmack mag, parfümiert zum Schluss noch mit einem Spritzer Pastis.

Tipp: Weil ich keinen zu starken Fischgeschmack in der Suppe mag, verwende ich Gemüsebrühe. Wer es jedoch kräftiger liebt, der nimmt einen Fischfond!

Den Fisch langsam im Kühlschrank auftauen. In noch leicht gefrorenem Zustand in mundgerechte Stücke schneiden. Auf Küchenkrepp zu Ende auftauen. Kurz vor dem Servieren in etwas Olivenöl angehen lassen. Mit Chilisalz würzen und in etwas von der Brühe durchziehen lassen und warmhalten. Währenddessen die Miesmuscheln nach Packungsanweisung garen. Die Garnelen mit heißem Wasser überbrühen, 1 Minute ziehen lassen, über einem Sieb abgießen. Auf Küchenkrepp abtrocknen und in

Olivenöl anbraten. Fisch und Garnelen sollen innen noch glasig sein. Fisch, Garnelen, Muscheln und Gemüse mit einem Schaumlöffel in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit etwas Fenchelgrün garnieren. Einen Teil von der heißen Brühe in ein Kännchen abpassieren und beim Servieren direkt am Tisch angießen.

Die Rouille

Für die Rouille die Paprika vierteln, entkernen, schälen, in Streifen schneiden und in ganz wenig Olivenöl weich dünsten, salzen. Die ausgedampf-

ten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Chilischoten, Knoblauch, etwas Salz, aufgelösten Safran, Ei, Senf und die Öle in einen Mixbecher geben und eine Mayonnaise hochziehen. Die Kartoffel und einige EL Gemüsebrühe nach und nach unterarbeiten. Etwas Abrieb von Orange und Zitrone hinzugeben. Bis zur Verwendung kalt aufbewahren.

Zutaten

Für 8 bis 10 Portionen

Die Fischsuppe

Menge	Zutat
2	Kabeljaufilets
2	Seelachsfilets
2	Zanderfilets (ohne Haut)
½ Packung	Miesmuscheln oder gemischte Muscheln (TK)
½ Packung	Garnelen (TK)
2 große	Schalotten
1 Stange	Lauch
4 Stiele	Stangensellerie
½	Knollensellerie
4 mittelgroße	Möhren
2 mittelgroße	Fenchel
2 EL	Tomatenmark
4 EL	Olivenöl
8 cl	Pastis
150 ml	trockener Weißwein
1 Dose	stückige Tomaten
2,5 l	Gemüsebrühe
200 g	Steinchampignons
2	Knoblauchzehen
1 Hand voll	getrocknete Algen (z. B. Wakame)
1 Hand voll	getrocknete Pilze
1 Stück	Parmesanrinde
½ Döschen	Safranfäden (gemörsert, in Wasser aufgelöst)
4	frische Lorbeerblätter
2 EL	schwarze Pfefferkörner (in einem Teebeutel)
½	Vanillestange
10 Stiele	Thymian (zusammengebunden)
1	Bio-Orange
	Piment d'Espelette, Salz

Zutaten

Die Rouille

Menge	Zutat
150 g	Kartoffeln (geschält, gewürfelt, gegart)
1	rote Paprika
2	Knoblauchzehen (fein gewürfelt)
1	Chilischote (ohne Kerne, fein gewürfelt)
75 ml	mildes Olivenöl
75 ml	Rapsöl
1	Ei
2 TL	Dijonsenf
1	Bio-Orange
1	Bio-Zitrone
½ Döschen	Safranfäden (gemörsert, in Wasser aufgelöst)
	Café de Paris-Gewürz (nach Geschmack)
	Chilisalز

Zutaten