

Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Für die Sauce: (Rouille)

2 Paprikaschote(n), rote, abgezogen

5 Zehe/n Knoblauch

1 Spritzer Zitronensaft

2 Kartoffel(n), gekocht

1 Eigelb

150 ml Olivenöl

Salz

Cayennepfeffer

Safranpulver

Pfeffer

Für die Suppe:

2kg Fisch, (Bouillabaisse) Mittelmeerfische (Drachenkopf, Seeteufel, Red Snapper, Meeraal, Knurrhahn, Rotbarsch, Petersfisch)

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

4 Tomate(n)

1/2 Knolle/n Fenchel

1 EL Öl

1 Schuss Weißwein

3 Zweig/e Petersilie

2 Zweig/e Thymian

Lorbeerblatt

Nelke(n)

Pfeffer

Safranfäden

Zubereitung Rouille:

Paprika putzen, vierteln und bei Oberhitze im Backofen gratinieren, bis sich die Schale schwarz färbt. Nachdem die Paprika leicht abgekühlt ist, kann die Haut ohne Probleme abgezogen werden.

Nun Paprika und abgezogenen Knoblauch im Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten. Kartoffel zufügen und ebenfalls zerkleinern. Nun das Eigelb in eine Schüssel geben, mit Salz, Cayenne, Safran und Zitronensaft würzen, etwas von der Paprikapaste untermischen und unter langsamen Rühren das Öl zugeben. Das Ganze dem Schneebesen aufschlagen bis die Masse (Mayo) bindet. Noch einmal nachschmecken.

Zubereitung Bouillabaisse:

Die Fische putzen, zerlegen, Gräten ziehen und die Filets in mundgerechte Stücke schneiden. Von 2 kg Fisch bleibt max. 1 kg Fischfilet übrig.

Die Fischkarkassen abwaschen. Karkassen zufügen und mit dem Wein ablöschen. Gemüse putzen und grob würfeln, Knoblauch andrücken, die Kräuterzweige grob zerkleinern und alles in einem Topf mit dem Öl angehen lassen. Einen guten Liter Wasser zufügen, aufkochen und aufkommenden Schaum mit einer Kelle entfernen.

Sobald kein Schaum mehr entsteht, Pfeffer, Lorbeer und Nelke zufügen. Alles eine gute Stunde simmern bzw. einkochen lassen.

Den Fond vorsichtig passieren, d.h. die Brühe durch ein Sieb geben und Gemüsestücke durch das Sieb streichen, so kommt noch mehr Aroma in den Fond. Nun Safranfäden und die Fischstücke hinzufügen, wieder vorsichtig erhitzen und max. 10 Minuten garen/bzw. nachziehen lassen. Noch einmal abschmecken und ggf. nachwürzen.