

Bouillabaisse

Natürlich gibt es für eine schöne Bouillabaisse mehr Rezepte als Hausfrauen in Marseille. Darum ist zum freien Umgang mit dem folgenden Rezept ausdrücklich eingeladen.

Zutaten Bouillabaisse

600 g schöne, frische Meerfische gemischt (z.B. Seehecht, Seelachs, Rotbarsch, loup de mer, Kabeljau etc., was es halt gerade schönes hat)
8 Riesencrevetten
250 g frische Moules (Miesmuscheln)
1 Zwiebel
2 Fleischtomaten

4 Knoblauchzehen
1/2 Bund Peterli
4 EL Olivenöl
4 Lorbeerblätter
1 Brieflein Safran
1 Päckli Court Bouillon (z.B. von der Migros)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Rouille

2 Eigelb
1/2 TL Zitronensaft
1 TL Senf
3 dl Olivenöl
3 Knoblauchzehen
Paprikapulver
Cayennepfeffer



Zubereitung der Rouille

Die Eigelb, den Zitronensaft und den Senf in einem geeigneten Gefäss gut verrühren, dann das Olivenöl zuerst tröpfchenweise, danach etwas rascher darunterschlagen, bis die Mischung eine cremige Konsistenz hat.

Anschliessend den Zitronensaft und die gepressten Knoblauchzehen beifügen. Paprikapulver zur Creme geben, bis diese Rostrot ist. Mit Cayennepfeffer abschmecken, mit Folie abdecken, kühl stellen und bei dieser Gelegenheit sicherheitshalber den Weissen probieren.

Zubereitung Bouillabaisse

Fische putzen, waschen, Gräte entfernen, zu grosse Fischteile in Portionenstücke teilen.

Zwiebel schälen und klein schneiden. Tomaten überbrühen, häuten und quer halbieren. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch kleinschneiden. Den Knoblauch schälen. Peterli waschen und abtropfen lassen.

In einem grossen Topf Zwiebel im Öl anschmoren lassen, die Tomaten dazugeben und den Knoblauch dazupressen. Peterli, Lorbeer und Safran hinzufügen. Das Ganze salzen, pfeffern und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen 1 l Wasser zum Kochen bringen und mit dem Pulver Court Bouillon ansetzen. Festfleischige Fische auf das Gemüse im Schmortopf legen. Nach 2 bis drei Minuten die zartfleischigen Fische dazugeben und die kochende Court Bouillon hinzugiessen. Die Suppe bei starker Hitze 5 bis 10 Minuten weiter kochen lassen.

Servieren mit frischer Baguette und einen schönen trockenen Weissen.