

Bouillabaisse

Für die Bouillabaisse

600-800 g	Fischfilets gemischt (Dorsch, Stör, Lachs, Steinbutt)
1	Zwiebel
2-3	Knoblizehen
1	Rüebli
1	Stange Lauch
1-2	Stangen Sellerie
1	Fenchelknolle
10-20	Perlen-Tomaten
3 Streifen	unbehandelte Orangenschale
...	Olivenöl
...	Salz
...	Pfeffer (schwarz)
1 Briefchen	Safran (oder Safranfäden)
2	Lorbeerblätter
etwas	Thymian, getrocknet
1 dl	Noilly Prat
2 dl	Weisswein
6-8 dl	Hühner- oder Gemüsebouillon

Für die Rouille

1	Eigelb
1-2	Knoblizehen, zerdrückt
125 ml	feinstes Olivenöl
...	Salz und Pfeffer
1-2 Prisen	Safran (Pulver)

Vorbereitung:

Das Gemüse putzen und bei Bedarf schälen (Zwiebel, Knobli, Rüebli, Stangensellerie). Vom Fenchel schönes Grün hacken und auf die Seite legen. Von jedem Gemüse ein Stück abschneiden, dieses Stück in Julienne schneiden und beiseite legen. Das restliche Gemüse grob hacken.

Gemüse-Bouillon:

2-3 EL Olivenöl in einer grossen Pfanne leicht erhitzen und das grob gehackte Gemüse begeben. Leicht salzen und pfeffern und alles mischen, Dann etwa 10 Minuten bei eher kleiner Hitze bräteln lassen. Dann 1 dl Weisswein und 2dl Bouillon begeben und 30 Minuten köcheln lassen. Anschliessend absieben.

Safran-Bouillon:

Safran, Lorbeer, die Orangenschale, Thymian, Noilly Prat, 1 dl Weisswein und die restliche Bouillon in einer separaten Pfanne aufkochen. Am Schluss absieben.

Fisch:

Den Fisch waschen und trockentupfen. Dann in anständig grosse Stücke schneiden und in etwas Öl und Gemüsebouillon knapp gar pochieren. Zwischendurch mit etwas Sud übergiessen Leicht salzen und pfeffern und zugedeckt warmstellen.

Am Schluss:

Die Tomaten-Perlen halbieren, mit der Safranbouillon, der Gemüse-Julienne und der abgeseibten Pochierflüssigkeit vom Fisch zur Gemüsebrühe geben und 5-10 Minuten köcheln lassen. Dann das Fenchelkraut und allfalls etwas gehackte Petersilie in die Suppe geben und noch ein, zwei Minuten köcheln lassen. Die Orangenschalen und den Lorbeer entfernen. Die Suppe separat oder zusammen mit dem Fisch servieren.

Rouille:

Das Eigelb, den zerdrückten Knoblauch, den Safran, das Salz und den Pfeffer in einem Schüsselchen gut verrühren. Danach das Olivenöl behutsam begeben und mit einem kleinen Schneebesen tüchtig und OHNE UNTERBRUCH rühren, bis eine sämige, an Mayonnaise erinnernde Sauce entsteht.

Dazu passt:

Baguette oder Salzkartoffeln. Vorher einen Pastis, zur Bouillabaisse tüchtig Weisswein und am Schluss einige Gläschen Calvados trinken. Das killt allfällige Käfer und sorgt für gute Laune!