

Bouillabaisse

(Rezept von Christian Buffat, Marseille)

Zutaten

für 8 Personen

- 4 Petermännchen
- 2 Petersfische
- 4 Rotbarben
- 1 Seeteufel
- 2 Kapaune (Fische, nicht Masthähne)
- 1 Meeraal
- 1 Seebrasse (oder Hummer)
- 2 Kilo kleine Fische (kleine Fische)
- Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Safran, Olivenöl, Fenchel, Petersilie, Kartoffeln, Tomaten, Tomatenpüree und 2 Gläser Pastis.

Rouille (Mayonnaise)

- 3 Eigelb
- Salz, gehackter Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft und Safran

Croutons

Weissbrot in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, Knoblauch, Olivenöl

Zubereitung

Die Zwiebeln hacken, den Knoblauch zerdrücken und in 3 Esslöffeln Olivenöl anbraten. 3 Tomaten vierteln. Tomatenpüree, die Tomatenstücke, den getrockneten Fenchel und 2 Dosen Safran hinzufügen. Die 2 Kilo kleine Fische hinzugeben, über die Fische zu liegen kommt. Salz und Pfeffer begeben 20 Minuten lang kochen.

Entstandene Suppe filtern und nochmals 10 Minuten lang kochen.

Die Kartoffeln schälen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in die Fischpfanne legen.

Die Fische der Grösse nach anordnen, vom grössten bis zum kleinsten. Auf die Kartoffelscheiben legen. Fische mit der Suppe gut bedecken. Würzen. Safran begeben.

Die ersten 5 Minuten bei grosser Hitze kochen, dann Temperatur senken und 30 Minuten köcheln lassen.

Am Schluss Pastis begeben.

Croutons

1 cm dicke Brotscheiben schneiden, mit Knoblauch einreiben Olivenöl darauf tropfen und bei 220 Grad goldbraun backen. Wenig Suppe darauf geben.

Rouille

Knoblauch pressen. Eigelbe zugeben, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes verrühren. Unter ständigem Rühren anfangs wenig, dann mehr Öl zugeben. Ab und zu etwas Wasser und Zitronensaft beifügen, würzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Suppe in kleinen Terrinen servieren. Fisch separat auf den Tisch geben.



[Zum Blogbeitrag](#)