

Bouillabaisse

MIT KIRSCHTOMATEN UND ROUILLE



Zutaten für 4 Personen:

| | |
|----------|---------------------------------------|
| 4 | Riesengarnelen |
| je 200 g | Rotbarbenfilets und Wolfsbarschfilets |
| 2 | Schalotten |
| 3 | Knoblauchzehen |
| 1 | Fenchel |
| 10 | Kirschtomaten |
| 100 g | Champignons |
| 1 | mehlige Kartoffel |
| 200 ml | Weißwein |
| 100 ml | Noilly Prat |
| 1 g | Safranfäden |
| 3 | Anissterne |
| 1 TL | Tomatenmark |
| je ½ TL | Paprika- und Currypulver |
| Schale | von ¼ Zitrone |
| ½ Bund | Thymian |

Meersalz, Pfeffer, Olivenöl, Basilikum, Baguette

Von Lacroix benötigen Sie:

| | |
|--------|--------------------------|
| 1 Glas | Fisch Fond, 400 ml |
| 1 Glas | Krustentier Fond, 400 ml |

Zubereitung:

Weißwein, Noilly Prat, Safran, Anis, Tomatenmark, Paprika, Currypulver, Zitronenschale und Thymian in einem Topf aufkochen und den Gewürzfond 5 Minuten köcheln lassen. Schalotten und Knoblauch schälen, klein hacken und kurz in Olivenöl anschwitzen. Mit Fisch Fond und Krustentier Fond ablöschen und den Gewürzfond durch ein Sieb dazugeben. Fenchel, Champignons und Kirschtomaten klein schneiden und die Kartoffel reiben. Jetzt alles in den Eintopf geben und 30 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb drücken. Die Fischfilets und Riesengarnelen in die Suppe geben und 4 Minuten auf kleinster Stufe köcheln lassen. Zum Schluss noch mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Bouillabaisse mit frischem Basilikum garnieren und mit Baguette servieren.

Tipp:

Von 12 größeren Kirschtomaten einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Mayonnaise, fein geriebenen Knoblauch, Safran und Paprika verrühren und in die Kirschtomatenhälften einfüllen. 2 Scheiben Parmaschinken der Länge nach halbieren und 4 Jakobsmuscheln darin einwickeln. Dann in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten je 2 Minuten anbraten. Kirschtomaten und Jakobsmuscheln zur Bouillabaisse reichen.