

Bouillabaisse

Diese Fischsuppe sieht nicht spektakulär aus, schmeckt aber, wenn sie gut zubereitet ist, delikat: 2 gehackte Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 kleingeschnittene Fenchelknolle und das Weiße einer dicken lauchstange in heißem Öl anschmoren. 3 zerkleinerte Tomaten zugeben und kurz mit schmoren lassen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Lorbeer und Petersilie. Das Ganze mit gut 1 Liter Flüssigkeit (2/3 Fischfond, 1/3 Wein/Wasser) auffüllen und einige Zeit gut durchkochen lassen. Danach wird die Brühe durch eine flotte Lette passiert. Nacheinander, je nach Garzeit der Fische, werden nun Filets von Petersfisch, Seeteufel, Meeraal, Rotbarbe, Seewolf, Wolfsbarsch, Drachenkopf, ... in dieser Brühe pochiert. Auch Langusten und Garnelen können gegart werden. Der fertig gegarte Fisch wird auf einer mit Orangenscheiben ausgelegten vorgewärmten Platte angerichtet. Die Suppe noch einmal abschmecken, v.a. mit Pastis oder Safran färben und evtl. mit Mehlbutter leicht binden.

Den Fisch gesondert zur Brühe mit den Rouille-Brotscheiben reichen.