

Rezept

Bouillabaisse mit Safran und Knoblauchbrot

Ein Rezept von Bouillabaisse mit Safran und Knoblauchbrot, am 26.04.2024

Zutaten

1 mehligkochende Kartoffel (130 g)	Salz
1 Knoblauchzehe	1 Eigelb (Größe M)
1 TL mittelscharfer Senf	100 ml Olivenöl
1 TL Crème fraîche	schwarzer Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	12 Scheiben Baguette
4 Garnelen ohne Kopf (150 g)	4 Rotbarbenfilets mit Haut (à 80 g)
4 Jakobsmuscheln ohne Rogen (100 g)	1 Lachsfilet ohne Haut (200 g)
2 Seeteufelfilets (à 130 g)	½ Fenchelknolle (150 g)
1 Stange Staudensellerie mit Grün	2 Tomaten (200 g)
2 EL Olivenöl	1 Prise Safranfäden
Meersalz (z.B. Fleur de Sel)	1 l heißer Fischfond
4-5 Stängel Dill	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Kartoffel waschen und in Salzwasser etwa 30 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Knoblauch schälen und vierteln. Mit Eigelb und Senf mit dem Pürierstab verquirlen, dabei das Öl langsam einlaufen lassen. Mayonnaise und Crème fraîche mit einem Kochlöffel unter die Kartoffel rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Für die Bouillabaisse die Garnelen schälen, längs halbieren und den Darm entfernen, Fische kalt abspülen, eventuelle Gräten entfernen. Rotbarben dritteln, Jakobsmuscheln quer halbieren, Lachs in 12 Würfel schneiden, Seeteufel in je 4 Scheiben schneiden.
3. Den Fenchel waschen, putzen und den Strunk entfernen. In feine Streifen schneiden. Sellerie waschen, das Grün abzupfen, harte Fäden abziehen. Die Stange schräg in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten an der Unterseite kreuzförmig einschneiden, die Stielansätze entfernen. Die Früchte zuerst 30 Sek. in kochendes, dann in eiskaltes Wasser legen. Häuten, vierteln und entkernen. Die Viertel in feine Streifen schneiden.
4. Das Öl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen. Fenchel und Sellerie 3 Min. darin anbraten. Safran einstreuen und 3 Min. mitgaren. Fischstücke, Garnelen und Jakobsmuscheln leicht salzen, auf das Gemüse legen und den Fischfond zugießen. Aufkochen und bei schwacher Hitze 4-5 Min. ziehen lassen.

5. Den Dill waschen, trocken schütteln und abzupfen. Mit dem Selleriegrün grob hacken. Kräuter und Tomaten zur Suppe geben. Vom Herd nehmen und nach Wunsch mit Meersalz und Cayennepfeffer nachwürzen. Die Baguettescheiben mit der Knoblauchcreme bestreichen. Die Fischsuppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den Knoblauchbrot servieren.