

# Bouillabaisse mit Rouille und Baguettes



## **Bouillabaisse mit Rouille und Baguettes**

Bouillabaisse ist eine südfranzösische Fischsuppe und wird in Marseille mit Rouille, geriebenem Käse auf getoasteten Baguette-Scheiben serviert. Ursprünglich war diese Fischsuppe mal ein "Arme-Leute-Essen", denn alle Fisch- und Gemüse-, als auch Pastis-Reste wurden verwendet. Heute ist die sogenannte Bouillabaisse eine Delikatesse, weil sie sich durch immer hochwertigere Zutaten im Laufe der Zeit und durch die vielen Top-Köche, die sie zubereiten, zu einer besonderen Köstlichkeit entwickelt hat.

Die Rouille ist eine rote, leicht scharf schmeckende Knoblauch-Mayonnaisen-Sauce und stammt aus der Provence. Sie besteht aus roter Paprikaschote, roten scharfen Chilis, Knoblauchzehen, mehlig gekochter Kartoffel, Meersalz, Safranfäden, Eigelb und Olivenöl. Gibt es auch als Fertigware im Feinkostladen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde



**Zutaten für 4 Portionen:**

Olivenöl	400 g passierte Tomaten (Dose)
4 Knoblauchzehen	800 ml Fischfonds
2 Zwiebeln	2 TL gekörnte Gemüsebrühe
2 Stangen Staudensellerie	2 TL Tomatenmark, Lorbeerblatt
1 rote Peperoni	ein paar Zweige glatte Petersilie
1 kleine Knolle Fenchel	Salz, Pfeffer, Thymian,
2 Möhren	Kurkuma (Safran-Ersatz)
Weißwein	Pastis (Anisschnaps)

Insgesamt ca. 600-800 g Fischfilets: fester, weißer Fisch, z.B.:

Seeteufel	Rotbarsch
Lachsfilet	Petersfisch
Knurrhahn	Seelachs oder Dorsch
1 franz. Baguette	pro Person eine ½ Knoblauchzehe
Hartkäse, z.B. Grana Padano	Rouille (oder 2 kleine Gläser Fertigware)

**Und so wird's gemacht:**

Alle Gemüsezutaten waschen, putzen und kleinschneiden. In einen großen Topf reichlich Olivenöl geben und alle Zutaten hintereinander kurz, aber kräftig

anbraten. Und zwar zuerst die Möhren, dann Fenchel, Staudensellerie, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch aber erst zum Schluss. Mit einem Glas Weißwein ablöschen.

Jetzt passierte Fischfonds, gestückte Tomaten, gekrönte Brühe, Tomatenmark und Lorbeerblatt einrühren. Suppe salzen und pfeffern.

Suppe aufkochen und Thymian und Kurkuma einrühren. Nun sollte die Suppe auf kleiner Flamme köcheln bis das Gemüse weich ist (ca. 15 - 20 Min.).

In der Zwischenzeit Fischfilets waschen, evtl. noch vorhandene Gräten ziehen und in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Fischfilets in einer großen Pfanne mit Olivenöl rundherum fertigbraten. Danach alle Fischstücke gleichmäßig von jeder Sorte auf 4 Teller verteilen, je einen EL Pastis darüber träufeln und den Teller mit kochend heißer Suppe füllen. Klein geschnittene Petersilie drüberstreuen.

### **Zur Suppe isst man Baguette-Schiffchen:**

Baguettes in Scheiben schneiden und kräftig tosten, anschließend eine Seite mit der Knoblauchzehe einreiben. Nun mit Rouille bestreichen und geriebenen Käse drüberstreuen.

Dazu passt ein Sauvignon Blanc oder ein Chardonnay.

Guten Appetit wünscht,  
Achim Steffens