

## Bouillabaisse (4 Personen)

### *Rouille*

1	Kartoffel (160 gr) mehligkochend, geschält, gewürfelt
1 x	Saffran Pulver (1 Päckchen)
1 Prise	Cayenne
4	Knoblauchzehen, geschält, gepresst
1	Eigelb (Oder 2)
2 EL	Fischfond
2 dl	Olivenöl
1 TL	Salz

### *Bouillabasse*

310 gr	Wolfsbarsch in 30 gr Stücke geschnitten
360 gr	Red Snapper in 30 gr Stücke geschnitten
4	Venusmuscheln
250 gr	Shrimps
500 gr	Miesmuscheln
0.6 dl	Olivenöl
2	Zwiebeln, grob gehackt (250 gr)
1	Lauchstange, in Scheiben schneiden (130 gr)
3	Selleriestangen, geschnitten (125 gr)
1	Fenchel, in dünnen Scheiben (280 gr)
½ TL	Saffran Fäden
¼ TL	Cayenne Pfeffer
0.5 dl	Pastis
2 EL	Tomatenmark
1	Gewürzsäcklein mit
	2 TL Fenchelsamen
	2 TL Koriander Samen
	Schale von 1 Orange (35 gr)
	1 Lorbeerblatt
	½ Knoblauchzehe
4	Fleischtomaten geschält und geviertelt (760 gr)
4	Kartoffeln, fest kochend, geviertelt
1 TL	Thymian
	Salz und weisser Pfeffer

## ZUBEREITUNG

### *Rouille*

1. **Kartoffel + Saffran** in wenig **Salzwasser** weichkochen (12 Min.)
2. **Abgießen** und das Kochwasser aufheben.
3. **Kartoffeln** 10 Min. abkühlen lassen.
4. Kartoffel mit einem **3 EL** des Saffran Wassers in den Mixer geben

5. 1 Eigelb, 2 EL Fischfond, 1 Prise Cayenne Pfeffer, Knoblauch begeben und gut mixen, bis eine **feine Paste** entsteht
6. **Olivenöl** in einem feinen Strahl zufügen (Stufe 1) bis die Konsistenz einer Mayonnaise erreicht ist.
7. Nachwürzen, falls nötig

### ***Bouillabaisse***

1. Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen (10 Min.)
2. Einen grossen Topf erhitzen (mittlere Hitze) und das Olivenöl hineingeben.  
Zwiebel  
Sellerie  
Lauch  
Fenchel  
Saffran  
Cayenne Pfeffer  
zugeben und ca. **6 Minuten rösten**
3. Leicht salzen und pfeffern
4. 0.5 dl Pastis zufügen und komplett reduzieren
5. Jetzt **2 EL Tomatenmark** zufügen und 5 Minuten, unter gelegentlichem Rühren kochen.
6. Mit Wasser 0.5 L Wasser auffüllen
7. Das Gewürzsäcklein begeben und aufkochen, 20 Minuten leise köcheln lassen (ev. Schaum abschöpfen)
8. Tomaten zufügen und weitere 20 Minuten köcheln
9. Gewürzsäckchen entfernen
10. die Suppe kurz aufkochen lassen und dann auf die tiefste Stufe zurückstellen, die Kartoffeln zugeben, die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Shrimps und den Muscheln zufügen - 10 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen
11. In heissen Tellern mit **Baguette** und **Rouille** servieren