

Bouillabaisse mit Rouille

Für zwei Personen

500 g Mittelmeerfischfilets	2 vorw. festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Baguette
1 Knolle Fenchel mit Grün	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	250 g geschälte Tomaten
1 weiße Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Orange
1 unbehandelte Zitrone	200 ml trockener Weißwein	250 ml Fischfond
50 ml Olivenöl	Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 rote Chilischote	2 TL Fenchelsamen	1 TL Tomatenmark
1 Heftchen Safranfäden	Meersalz, Pfeffer	

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie hacken. Die Orange von der Schale befreien. Den Fenchel waschen, das Grün beiseitelegen und den Fenchel in Stücke schneiden. Die geschälten Tomaten in Stücke schneiden. Einen Topf mit Öl erhitzen. Darin die Fenchelsamen, die Zwiebeln, den Knoblauch und einen Teil der Petersilie anbraten. Den Fenchel und die Tomaten dazugeben und mit der Hälfte des Weißweins und des Fischfonds aufgießen. Die Kartoffeln dazugeben und gar kochen. Einen Topf mit dem restlichen Weißwein und Fischfond (bis auf 50 Milliliter für die Sauce) aufsetzen, die Safranfäden (circa vier Fäden zurückbehalten) darin auflösen. Die Zitrone halbieren und vierteln. Den Safranfond und zwei Zitronenviertel in den Suppentopf geben und mit dem Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets in den Suppentopf geben und fünf bis zehn Minuten gar kochen. Für die Rouille zwei bis drei Baguettescheiben von der Rinde befreien, würfeln und in dem restlichen Fischfond einweichen. Die Chilischote der Länge aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Die Paprika waschen, schälen, vom Kerngehäuse und vom Strunk befreien und klein schneiden. Die restlichen Safranfäden zerreiben und in ein Esslöffel warmem Wasser auflösen. Die Paprika, den Chili, den Knoblauch und den Safran pürieren. Das eingeweichte Baguette ausdrücken, hinzufügen und erneut mixen. Das Olivenöl nach und nach hinzugeben, bis eine Crème entsteht. Mit Salz abschmecken. Das Fenchelgrün klein schneiden. Die Bouillabaisse mit der Rouille auf Tellern anrichten, mit dem Fenchelgrün und der restlichen Petersilie garnieren und servieren.

Jutta Zacher am 12. November 2013