

Tiefsee-Eintopf mit Baguette und Matrosen-Mayonnaise

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Für den Fond: | 1 kg Edelfisch-Karkassen | Schalentier-Karkassen |
| 2 Karotten | 2 Stangen Lauch | 1 Schuss Sambuca |
| 400 ml Riesling | 1 g Safran | 4 Sternanis |
| 2 Lorbeerblätter | Olivenöl, Salz | 2 EL Pfefferkörner |
| Für die Einlage: | 10 Miesmuscheln | 8 Black Tiger Garnelen |
| 300 g Skrei Loins | 6 kleine Kartoffeln | 2 Karotten |
| 1 Lauch | 1 Knoblauchzehe | 1 Zwiebel |
| 2 EL Tomatenmark | 1 Spritzer Sambuca | 2 Zweige Basilikum |
| 2 Zweige Petersilie | 2 Zweige Schnittlauch | 0,5 g Safran |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |
| Für das Baguette: | 4 Scheiben Baguette | Olivenöl |
| Für die Mayonnaise: | 3 Eier (Eigelbe) | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Schuss Olivenöl | 0,25 g Safran | Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer |

Für den Fond: Die Karotten schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Lauch putzen, ggfs. vom Strunk befreien und auch klein schneiden. Lauch und Karotten in Öl anschwitzen und danach die Karkassen hinzugeben. Alles leicht anschwitzen lassen. Salz nach Belieben dazugeben. Mit Sambuca flambieren. Mit Riesling ablöschen. Lorbeerblatt abzupfen. Sternanis, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben, sowie 400 ml Wasser und Safran. Ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Handtuch abseihen.

Für die Einlage: Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern.

Kartoffeln waschen, trockentupfen und klein schneiden. Karotten schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Lauch putzen, ggfs.

vom Strunk befreien und auch klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf in Öl anschwitzen.

Tomatenmark dazugeben, dann den Fond von oben hinzugeben. Kartoffeln, Lauch und Karotte hinzugeben. Aufkochen lassen. Mit Sambuca und Safran würzen.

Garnelen und Fisch waschen und trockentupfen. Garnelen, Fisch und Muscheln dazugeben und alles ca. 6 Minuten leicht ziehen lassen.

Basilikum, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, hacken, jeweils 1 EL auffangen und dazugeben.

Für das Baguette: Baguette-Scheiben in Olivenöl rösten.

Für die Mayonnaise: Eier trennen und Eigelbe auffangen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eigelbe mit Knoblauch, Safran, Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer mit einem Pürierstab mixen und nach und nach Olivenöl dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz entsteht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Steve Brauer am 18. Mai 2021