



## Bouillabaisse - Fischsuppe aus der Provence

Oft wird darüber gestritten, was in eine echte Bouillabaisse gehört, Hummer, Steinbutt oder andere Edelfische sollen unbedingt dazugehören, so die Meinung vieler Gourmands. Vermutlich waren es aber Fischer, die ganz einfach mit den Fischen, die sie nicht verkaufen konnten, einen währschaften Suppeneintopf gekocht haben. Dazu gehört auch reichlich Gemüse und manchmal auch Kartoffeln, was aus der Bouillabaisse einen währschaften Eintopf macht. Erste Rezepte mit edlern und teureren Fischen tauchten in der Mitte des 19. Jahrhunderts unter dem Namen ?Bouil?Abaisse à la Marseillaise? in Kochbüchern auf. Früher wurde sie als ?Matelotte du Poissonier? bezeichnet.

Nebst Chnolibrot wird die Bouillabaisse oft mit einer Sauce Rouille serviert.

<i>Palitos de Oceano sind eine Art Fischstäbchen, die als Ersatz für Meeresfrüchte verwendet werden. Es ist kein sehr hochstehendes Produkt, aber ausgekocht als Ersatz für einen Fischfond gerade noch tauglich.</i>

### Zutaten (ca. 3 Portionen)

80g	Palitos de Oceano (oder Fischabschnitte, oder Fischfond)
180g	Seeteufel
2	Langustenschwänze, ca. 140g
180g	Red Snapper
7dl	Gemüsebouillon
100g	Rüebli
100g	Fenchel
60g	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
3-4cm	Peperoncino
3	Lorbeerblätter

1,5dl Passata di Pomodoro  
200g Kartoffeln, festkochend  
100g Lauch  
5cl Pernod  
Olivenöl

Chnoblilbrot:

3 Scheiben Brot  
20g Tafelbutter  
3 Knoblauchehehen  
1Tl Kräutersalz

## Zubereitung

Palitos zu kleinen Stücken schneiden, kurz in Olivenöl andünsten und in ca. 3dl Bouillon ca. 30 Minuten köcheln lassen. Allfällige Rüstabfälle und Gräten von den anderen Fischen mitkochen. Fischsud absieben.

Red Snapper filetieren und die Flossenansätze herausschneiden. Filets zu groben Stücken schneiden. Seeteufelfilets zu knapp 2cm grossen Würfeln schneiden. Langustenschwänze mit einer Schere auf der Unterseite aufschneiden, Beine wegschneiden.

Zwiebel, Rüebli und Fenchel zu groben Stücken schneiden. Knoblauch grob hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu Streifen schneiden. Alles zusammen in Olivenöl ca.4 Minuten dünsten. Passata zugeben, kurz mitdünsten, Fischsud und den Rest der Bouillon zugliessen. Lorbeerblätter und Pernod zugeben. 30 Minuten köcheln lassen.

Lauch zu Scheiben schneiden, Kartoffeln schälen und zu Würfeln schneiden, zur Suppe geben, weitere 10 Minuten köcheln lassen. Fisch und Langustenschwänze zugeben und nochmals 20 Minuten köcheln lassen.

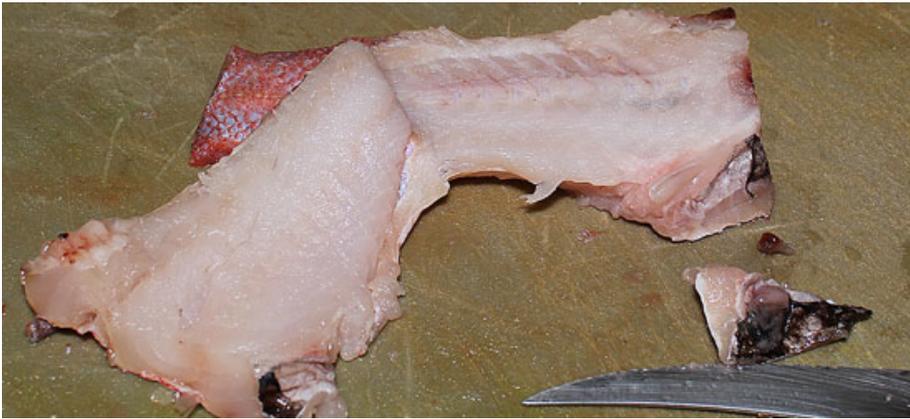
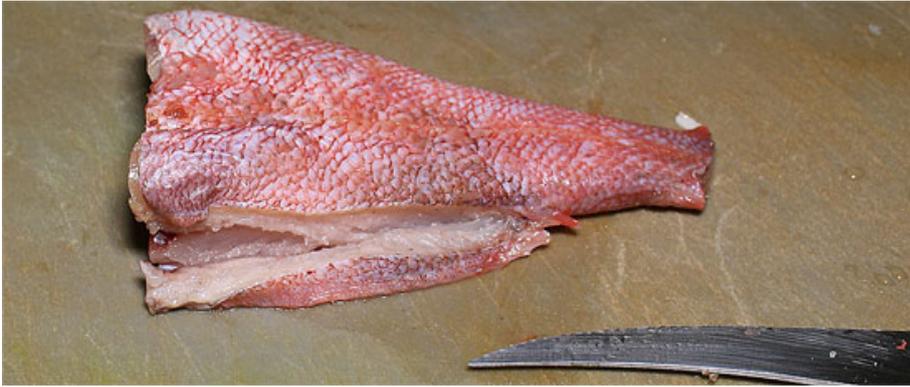
Chnoblilbrot:

Butter zu Stücken schneiden und etwas weich werden lassen. Knoblauch dazupressen, Kräutersalz zugeben und vermischen. Brotscheiben bestreichen und im Ofen bei 180° ca. 12 Minuten überbacken.



*Palitos de Oceano*





*Fischsud*



