

Bouillabaise (für 8 Personen)

Fische: 300 gr. Flunderfilet (flét)
300 gr. Seeteufel (Baudroi)
300 gr. St. Peter-Filets (St. Pierre)
300 gr. Meerhechttranchen (Colin)
1 kg Moules (Miesmuscheln)
150 gr. geschälte Crevetten
300 gr. Dorschfilet (Merluche)

Gemüse: 3 Tomaten geschält gewürfelt
3 Knoblauchzehen
200 gr. Zwiebeln
150 gr. weisser Lauch
1 mittlerer Fenchel gewürfelt
1 Zuccheti ca. 200 gr.
1 Aubergine (mittel)

Gewürze: Nelken, Lorbeer, Bohnenkraut, Petersilien, Tymian
2 Briefli Safran, 6 Hühnerbouillonwürfel, Pfeffer,
5 dl. Weisswein, 4 EL Pernod

Zubereitung:

(Bouillabaise ist eigentlich eine gute Gemüsesuppe mit Fisch)

Gemüse rüsten und in Würfel oder Scheiben schneiden.
Bouillon ansetzen (ca. 3-4 lt.), Gemüse und Kräuter begeben.
Ebenfalls den Safran. Ca. 8 Minuten kochen.

Fische, je nach Teilnehmer sollten gerätefreie Fische
verwendet werden.

Sud mit Bouillonwürfel, etwas Zwiebeln, Knoblauch und
Weisswein erstellen und Fische in diesem Sud (ca. 80 Grad)
während 12 Minuten ziehen lassen. Ausnahme bildet der
Seeteufel. Diesen kocht man im Bouillon ca. 10 Minuten.
4 dl. Fischsud gibt man in die Suppe.

Anrichten: Fische auf den Schüssel- oder Fischpfannenboden legen und die mit Pernod abgeschmeckte Gemüsesuppe dazugeben. Nochmals erhitzen (nicht kochen) und servieren.