

Aufgetischt

Sonntag, 14. Jänner 2018



BOUILLABAISSE VON FLUSSKREBSEN UND BACHFORELLEN



Zutaten:

1/10 l Hesperidenessig
1 EL Salz
1 TL Kümmel ganz,
2 kg Flusskrebse (lebend, mittlere Größe, 80–120 g)

BOUILLABAISSE

Karkassen von 2 kg Krebsen,
Olivenöl (extra vergine),
2 Zwiebeln,
4 Knoblauchzehen,
3 Tomaten,
3 Paprika (rot),
1 Fenchelknolle,
2 Karotten,
1 Sellerie,
1 EL Tomatenmark,
1 l Weißwein,
1/8 l Noilly Prat,
3 l Forellenfond,
Salz,
Chili,
Zitronenschale,
Sardellenpaste,
Lorbeerblätter,
Basilikum,
Petersilie,
20 Safranfäden,
einige gekochte Erdäpfel

SUPPENEINLAGE

Tomatenconcassée von 4 Tomaten,
2 rote und gelbe Paprika (geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten),
1 Zucchini (würfelig geschn. und in Olivenöl sautiert),
½ Fenchelknolle (würfelig geschn. und weich gekocht), Butterstücke,
2 Bachforellen (filetiert, entgrätet, von der Haut geschnitten, in löffelgerechten Stücken)

Zubereitung

Stark kochendes Wasser (5 l) mit Essig, Salz und Kümmel würzen, Flusskrebse darin kurz kochen, abseihen, kalt abschrecken, Scheren und Schwänze auslösen. Für die Bouillabaisse Krebse in Olivenöl rösten, grob geschnittenes Gemüse begeben und weiterrösten. Tomatenmark einrühren, mit Weißwein & Noilly Prat löschen und Forellenfond auffüllen; aufkochen lassen. 2 Std. leise köcheln, dann mit Salz, Chili, Zitronenschale, Sardellenpaste, Lorbeer, Basilikum, Petersilie & Safranfäden würzen und 1 Std. köcheln. Danach abseihen, wenn nötig etwas reduzieren, mit geriebenen Erdäpfeln leicht binden und abschmecken. Butterstücke mit Stabmixer einmontieren. Gemüseeinlage, Forellenfilets und ausgelöste Krebse, Basilikum und Petersilie in die Bouillabaisse geben.