

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

Bouillabaisse von Traunseefischen mit Fenchelgemüse, Croûtons und Rouille

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Bouillabaisse: 1,2 kg Saibling, 4 Flusskrebse, 1/2 Sellerie, 1 Zwiebel, 4 Schalotten, 2 Zehen Knoblauch (klein geschnitten), 2 Fenchel (fein geschnitten), 1 Karotte, 1 Stange Lauch, 1 gelbe Rübe, 4 festkochende Erdäpfel (klein geschnitten), 250 ml trockener Weißwein, 1 großer gelber Paradeiser (klein geschnitten); 4 Fenchelsamen, 6 weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 8 Korianderkörner, Safranfäden, Olivenöl, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Zucker, 4 EL Fischesauce.

Für die Rouille: 200 g mehliges Erdäpfel (gekocht), 100 g rotes Paprikapüree (oder Ajvar), 50 g Mayonnaise, 30 Safranfäden (in 2 EL Pernod eingeweicht), Knoblauchöl (4 Knoblauchzehen mit 4 cl Olivenöl gemörsert), Salz.

Für die Croûtons: 1 dicke Stange Baguette, Knoblauchöl.

Zubereitung

Die Fische filetieren, entgräten, in dünne Stücke schneiden und beiseite geben. Die Karkassen für den Fond aufheben.

Die Flusskrebse 2 Minuten in kochendem Wasser kochen und ausbrechen. Die Scheren ca. 6 Minuten nachkochen.

Das Gemüse putzen und schälen. Die Abschnitte aufbewahren.

Für den Fond die Fischkarkassen und die Krebskarkassen kräftig in Olivenöl anrösten. Die Gemüseabschnitte vom Zuputzen und die Gewürze (mit Ausnahme des Safrans) dazugeben und mitrösten. Mit kaltem Wasser (besser Eiswürfel) aufgießen und 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen das Gemüse in feine Stücke schneiden.

In einem frischen Topf die Erdäpfel in Olivenöl anschwitzen, Wurzelwerk, Fenchel und Knoblauch zugeben. Wenn das Gemüse eine leichte Farbe genommen hat, die Paradeiserwürfel, den Safran und die Schalotten zugeben und kurz weiterrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren. Mit dem Fond auffüllen und das Gemüse garen. Mit Salz, Fischesauce und Pfeffer abschmecken. Warm stellen.

Für die Rouille alle Zutaten gemeinsam aufmixen und mit Knoblauchöl und Salz kräftig abschmecken.

Für die Croûtons das Baguette in 4 dicke Scheiben schneiden, mit Knoblauchöl einreiben und in einer Pfanne knusprig anrösten.

Die rohen Fischstücke und das Krebsfleisch in einen tiefen Teller legen und mit der Fischsuppe übergießen, sodass der Fisch bis zum Servieren gar ziehen kann.

Die Rouille auf die gerösteten Brotscheiben geben und extra zur in tiefen Tellern angerichteten Bouillabaisse servieren.