

# Aal Rezepte

## Französische Fischsuppe - Bouillabaisse Mit Seeaal

Anzahl: 6 - 8 Portionen Gattung: Feinschmecker, Fisch, Frankreich, Suppe, Eintopf, Marseille

---

### FOND

|            |                          |        |                             |
|------------|--------------------------|--------|-----------------------------|
| 2          | Zwiebeln,                |        | - und Gräten von            |
| 2          | Knoblauchzehen           |        | - Edelfischen)              |
| 2          | Tomaten, 6 Essl Olivenöl | 50 g   | Fenchel                     |
| 1 Essl.    | Tomatenmark              | 1 Bund | Petersilie                  |
| 1 Spritzer | Pernod                   | 10 g   | Safran                      |
| 1 kg       | Suppenfische (auch       |        | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
|            | - Felsenfische genann    | 2      | Kartoffeln                  |
|            | - ersatzweise Fischköpfe |        |                             |

### BOUILLABAISSE

|         |                         |   |                        |
|---------|-------------------------|---|------------------------|
| 1,50 kg | Drachenkopf             |   | - Garnelen)            |
| 1 kg    | Petersfisch             | 3 | Seekuckucks (oder      |
| 4       | Scheib. Meeraal         |   | - Knurrhähne)          |
| 6       | Scheib. Seeteufel       | 4 | Drachenfische (auch    |
| 1       | Langustenschwanz        |   | - Petermännchen, Stach |
| 6       | Bärenkrebse (oder große |   | - oder Queise genannt) |

### GARNITUR

Einige Strandkrabben

Einige Muscheln

### ROUILLE

|          |                     |         |                              |
|----------|---------------------|---------|------------------------------|
| 2        | Knoblauchzehen      | 2       | Scheib. Toastbrot ohne Rinde |
| 2 kleine | Rote Pfefferschoten |         | Etwas Fischbrühe,            |
|          | Evtl. Fischleber    | 3 Essl. | Olivenöl (evtl. mehr)        |

---

Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen und kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch im heißen Olivenöl braun anbraten. Tomaten und Tomatenmark zufügen und andünsten.

Pernod angießen. Suppenfische grob zerkleinern und dazugeben. Alle Zutaten so lange rühren, bis sie sich miteinander verbunden haben. Mit kochendem Wasser auffüllen (3-4 Liter) und eine Stunde köcheln lassen. Inzwischen Fenchel putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trockentupfen und hacken. Beides in den Fond geben und garen. Danach die Fische weitgehendst herausnehmen und den Fond pürieren. Safran zufügen. Durch ein Küchentuch oder ein Haarsieb drücken und würzen. Kartoffeln waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. In den Fond geben und nacheinander -je nach Garzeit - Drachenkopf Petersfisch, Meeraal, Seeteufel und Langustenschwanz zufügen und alles etwa 20 Minuten garziehen lassen. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit Bärenkrebse, Seekuckuck und Drachenfische sowie für die Garnitur Strandkrabben und Muscheln hineingeben. Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Pfefferschoten putzen, halbieren und die Kerne herauskratzen. Waschen und würfeln. Eventuell mit Fischleber und in Brühe eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Toastbrot in der Moulinette mixen. Öl unterrühren, so dass eine zähflüssige Konsistenz entsteht.

Die Fische und Meerestiere aus dem Fond nehmen und auf einer großen Platte warm stellen. Den Fond abschmecken und zu den Fischen servieren. Dazu die Rouille reichen.