STORIES

REZEPT AUS DEM MAGAZIN 1/2022

BOUILLABAISSE À LA MARSEILLAISE

FERIEN AM MEER

ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

BOUILLABAISSE À LA MARSEILLAISE

Zutaten für 4 Personen

300 g	Fische zum auskochen* (z. B. Colin, Congre, Grondin)
600 g	kompakte Fischfilets* (z. B. Baudroie, St. Pierre, Rouget, Rascasse)
200 g	Muscheln
200 g	Crevetten, ganz
80 g	fein geschnittene Lauchstangen
250 g	Tomaten, geschält
200 g	Kartoffeln mehlig, gewürfelt
100 g	Fenchel, fein geschnitten
80 g	Sellerieknolle, fein gewürfelt
80 g	Zwiebeln oder Schalotten, gehackt
2	Knoblauchzehen
1	Lorbeerblatt

*In Marseille werden für die Bouillabaisse fangfrische Fische verwendet. Geeignete Fische finden Sie hier bei Ihrem Fischhändler oder bei Der Frisch Fisch Mercato, Informationen auf www.der-frisch-fisch.ch, in den Verkaufsstellen oder über die Online-Shops. Danke an Andreas Altorfer für die Mithilfe am Rezept.

Zubereitung

Alles Gemüse in Olivenöl andünsten, mit 1 Liter Fischfonds, 3 dl Weisswein und 3 dl Gemüsebouillon ablöschen. Fisch zum auskochen ohne Gräten und Haut in ein Sieb legen, in den Topf hängen und im Sud mitköcheln. Nach 1 Stunde Garzeit die Fischstücke durch das Sieb ausdrücken, alles zusammen mit dem Stabmixer zu einer feinen Suppe pürieren.

Mit Salz und Pfeffer, Safran, Noilly Prat und nach Lust und Laune abschmecken. Fischfilets, Muscheln und Crevetten in die Suppe legen und alles 10 Minuten auf kleiner Flamme pochieren.

Schön in Teller anrichten, dazu Baguettescheiben, eventuell geröstet, bestreut mit gehackter Petersilie und Sauce Rouille servieren. Im Original legen Sie Brot und gehackte Petersilie auf den Boden der Teller, darauf die Fische und darüber die Suppe, oder Sie können die Fische auch separat auf einer Platte anrichten. Guten Appetit!

Sauce Rouille (einfaches Rezept)

4 EL	Mayonnaise
2 EL	Olivenöl
1 T	Sambal Oelek
1 Prise	Safran, in etwas Wasser aufgelöst
3	gepresste Knoblauchzehen

Alles in einer Schüssel verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

Aliothstrasse 40 | 4142 Münchenstein | Tel. +41 61 338 90 90 | info@ullrich.ch | ullrich.ch