

# Cooking Cup 2008

02/10/2010 16:07

## GRANDE BOUILLABASSE SPECIALE mit Aioli, Rouille, Pistou und geröstetem Pain Boulot

### 1. Zutaten

für vier Personen

#### Fischsuppe

$\frac{3}{4}$  l Spezialfond

dazu werden Fischteile und Garnelenschalen mit einer gehackten Zwiebel und 2 Knoblauchzehen in Olivenöl angebraten, mit Wasser aufgefüllt und mit einem Boquet garni provencal 6 Stunden köcheln lassen, danach abgeseiht und auf  $\frac{3}{4}$  l reduziert. Dann mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abgeschmeckt.

Wem das zu aufwendig und arbeitsintensiv ist, kann einen guten fertiggekauften Fischfond verwenden,

$\frac{1}{2}$  l trockener Weißwein, vorzugsweise aus dem Bandol, aber auch Königsbacher Riesling Kabinett trocken,

1 rote Paprikaschote,

1 gelbe Paprikaschote,

1 kleine Zucchini,

1 kleine Aubergine,

1 Zwiebel,

1 Kartoffel,

3 Tomaten,

2 EL getrocknete Karotten,

2 EL Tomatenmark,

1 Schuss Pastis,

2 Messerspitzen Safran,

Petersilie zum Bestreuen,

800 g Mittelmeerfische oder andere festfleischige Fische (nach Marktlage),

4 Jakobsmuscheln,

8 große Garnelen, geschält, entdarnt und ohne Kopf.

#### Aioli

6 Eigelbe,

6 Knoblauchzehen,

1 Scheibe fein gemahlene Toastbrot,

50 g geriebener Parmesan oder Grano,

50 ml Sahne,

$\frac{1}{8}$  l Olivenöl,

Salz, Pfeffer, Prise Zucker.

#### Rouille

1 EL Tomatenmark,

1 kleiner TL Piment d'Espelette.

#### Pistou

1 Tasse Basilikumblätter,

2 große, äußere Kopfsalatblätter,

2 EL Olivenöl.

### **Pain Boulot**

4 etwas dickere Scheiben Pain Boulot,  
2 Knoblauchzehen,  
Olivenöl zum Rösten.

## **2. Zubereitung**

### **Fischsuppe**

Fischfond mit dem Weißwein in einem großen Topf zum Kochen bringen, Safran und Tomatenmark zugeben.

Tomaten häuten und entkernen, Kartoffel schälen., Zwiebel schälen.

Kartoffel, Zwiebel, beide Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden und in den Sud geben.

Getrocknete Karotten ebenfalls zugeben.

Tomaten, Zucchini und Aubergine in kleine Würfel schneiden und 5 Minuten vor Ende der Kochzeit zufügen.

Gemüse weich, aber bissfest kochen, Pastis zufügen, abschmecken.

Fischfleisch in Würfel schneiden, Jakobsmuscheln halbieren und zusammen mit den Garnelen in die Suppe geben. Einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ca. 8 Minuten ziehen lassen.

### **Aioli**

6 Eigelbe mit den 6 Knoblauchzehen, dem gemahlene Toastbrot, dem Käse und der Sahne in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer aufschlagen. Das Olivenöl langsam zugeben unditerrühren, bis eine cremige weiße Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und eventuell einer Prise Zucker abschmecken.

### **Rouille**

Ein Drittel der Aioli-Masse mit Piment d'Espelette und Tomatenmark gut vermischen.

### **Pistou**

Basilikum- und Kopfsalatblätter mit etwas Olivenöl pürieren und mit dem zweiten Drittel der Aioli-Masse mischen, bis eine zartgrüne Pistou entsteht.

Das restliche Drittel der Aioli-Masse weiß lassen.

### **Pain Boulot**

auf einer Seite in Olivenöl anrösten und mit den Knoblauchzehen abreiben.

## **3. Anrichten**

Bouillabaisse in vier tiefe Teller füllen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Aioli, Rouille und Pistou getrennt in kleine Schüsselchen füllen und dazu servieren.

Die Soßen werden unmittelbar vor dem Verzehr in die Suppe gerührt, wobei Aioli und Rouille ein „Muss“ und die Pistou ein „Kann“ sein sollte.

Das geröstete Pain Boulot auf den Rand des Suppentellers legen.