Zwischengericht

Bouillabaisse

Zutaten:

1 EL Tomatenmark
50 g Butter
0.2 Bund Thymian
150 g Miesmuscheln
100 g Dorade am Stück
100 g Rotbarbe am Stück
100 g Garnelen 8/12 geschält
100 g Drachenkopf am Stück
100 ml Weißwein
150 g Dosentomaten
20 ml Pastis
1 St. Zwiebeln
0.2 St. Lauch
0.2 St. Fenchel
0.2 St. Orange
1 St. Lorbeerblatt
1 St. Knoblauchzehen, weiß
Pfeffer
Salz
Olivenöl

Zubereitung:

Die Fische filetieren. Dabei die Karkassen aufbewahren.Für den Fond einen großen Suppentopf 1 cm hoch mit Olivenöl füllen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zwiebeln und die Fischkarkassen etwa eine Minute darin anbraten, dann Tomaten, Lauch, Knoblauch, Fenchel und Orangenschale untermischen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond oder Wasser auffüllen. Aufkochen und 30 Minuten kochen lassen. Nun den Fond durch ein Sieb passieren und kräftig ausdrücken.Nochmals aufkochen und nach und nach die Garnelen, die Fischfilets und die Muscheln darin gar ziehen lassen. Die Suppe schließlich mit Salz, Pfeffer und Pastis abschmecken und zusammen mit der Einlage und evtl. Sauce Rouille servieren.