

BOUILLABAISSE „BRASSERIE LA PROVENCE“

FISCHFILETS, HERZMUSCHELN, SCAMPI UND TINTENFISCH IN KLARER FISCHSUPPE

*„Diese klare Fischsuppe haben wir ordentlich mit Einlage aufgepeppt.
Schließlich haben Sie sich auch eine Belohnung verdient,
da Sie ja mittlerweile wie im Schlaf kleine Gemüsewürfel schneiden.“*

Marché	Mise en place.
4 Karotten	Gemüse putzen, Karotten und Sellerie zu einer feinen Brunoise (Seite 166) schneiden. Den Lauch gut waschen und bis zum Hellgrünen in dünne Ringe schneiden. Zwiebel würfeln. Muscheln 1 Stunde wässern und gut abtropfen lassen (im Kühlschrank). Scampi vorbereiten (Seite 187).
½ Sellerieknolle	
1 große Lauchstange	
1 Gemüsezwiebel	
1 kg Herzmuscheln	Réalisation.
4 Scampi	Gemüse und Zwiebeln in Olivenöl farblos anschwitzen, mit Martini ablöschen, Orangensaft und Fischfond dazugeben. Gemüse bissfest garen, Pastis und Safran dazugeben. Mit Salz und Tabasco abschmecken. Beiseitestellen. Scampi kräftig in Öl anbraten, salzen und mit Pastis ablöschen.
Olivenöl	
100 ml Martini Bianco	
50 ml Orangensaft	
2 Liter kräftiger Fischfond	Für die Fischfilets Salzwasser mit einem Schuss Essig zum Kochen bringen und die Fische einlegen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen – der Fisch sollte innen noch glasig sein.
(Seite 143)	
30 ml Pastis	
2 Döschen Safranpulver	Für die Muscheln den Weißwein zum Kochen bringen und Muscheln bei geschlossenem Deckel darin dämpfen. Muscheln mit dem Sud in die Fischsuppe geben.
Salz	
Tabasco	
Essig	Présentation.
4 Steinbeißerfilets (je ca. 60 g)	Die Fischsuppe kurz erhitzen, in sehr tiefe Teller geben, Fischfilets und Scampi aufsetzen. Dazu serviert der Provenceprofi Croûtons, Rouille (Seite 190) und geriebenen Käse.
4 kleine Rotbarbenfilets	
200 ml Weißwein	

