

# Fischsuppe mit Sauce Rouille

4-Personen

## Zutaten Safranbouillon:

- 1 - Fenchel
- 3 - Stangen Sellerie
- 1 - Karotte
- 5 - Schalotten, geschält
- 1 - Knoblauchzehe geschält
- 1 - kg Tomaten in Würfeln
- 5 - EL Olivenoel
- 1 - kg Fischreste  
(Abschnitte, Gräten)
- 1 - Zweig Thymian
- 1 - Zweig Petersilie
- 5 - dl Weisswein
- 2 - liter Wasser
- wenig - Meersalz
- 4-5 - Safranfäden



## Zutaten Fisch:

- 200 - gr verschiedene Fischfilets (Dorsch, Seeteufel, Meerbarbe)
- 200 - gr Miesmuscheln
- 4 - Kaisergranaten (Langostinos)

## Zutaten Sauce Rouille:

- 1 - mittlere Kartoffel (mehlig kochende Sorte)
- 3 - Knoblauchzehen
- 1 - Eigelb
- etwas - Meersalz
- 2 - EL Distale
- 4 - EL Olivenoel
- ½ - TL scharfes Paprikapulver  
oder feingehackte frische Chilischoten
- 1 - frische Baguette

## Zubereitung Sud:

Das Gemüse würfeln, die Fischreste klein schneiden. In einem grossen Topf Olivenoel erhitzen. Fenchel, Sellerie, Karotte, Knoblauch und Schalotten andämpfen. Fischreste beifügen und anbraten. Tomatenwürfel und Kräuter beifügen. Weisswein und Wasser dazu giessen, Salz und Safran dazugeben und alles 50-Minuten köcheln lassen.

## Sauce Rouille Zubereiten:

Kartoffel weichkochen, mit der Gabel zerdrücken, Knoblauch dazu pressen. Mit Eigelb verrühren, würzen mit wenig Salz. Öle mit dem Schwingbesen in dünnem Strahl rasch einrühren. 1-2 Esslöffel des heissen Fischesudes unerrühren, abschmecken mit Paprika oder Chili.

## Anrichten:

Den Sud abgiessen, die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Die Fischfiletstücke und Meeresfrüchte im Sud etwa 10-Minuten ziehen lassen. Muscheln die sich nicht öffnen, wegwerfen. Servieren mit Sauce Rouille und frischen Baguette in vorgewärmten Tassen oder Suppentellern. Sehr fein!