

Aal Rezepte

Bouillabaisse Mit Seeaal - Frankreich

Anzahl: 8 - 10 Personen - Gattung: Suppe, Fisch, Aal

		FÜR DIE ROUILLE	
3 große	Knoblauchzehen, gehackt	430 ml	Feines Olivenöl
1	Scharf rote Chilischote, - Samen entfernt, gehackt		Frisch gemahlener Pfeffer
	Salz	1/4 Teel.	Safranfäden, in 2 TL heißem - Wasser eingeweicht - (nach Belieben)
3	Eigelb		
		FÜR DIE BRÜHE	
2 große	Olivenöl		- trockener Weißwein, (evtl. - mehr)
	Zwiebeln, in Scheiben - geschnitten		- gemischt im Verhältnis - von 3 Teilen Wasser - oder Brühe und 5 Teilen - Wein
2 große	Tomaten, enthäutet, Samen - entfernt, grob gehackt	2	Frische Thymianzweige
1 Stange	Lauch, nur das Weiße längs - halbiert	1	Lorbeerblatt
3	Knoblauchzehen, gehackt	1/2 Teel.	Safranfäden; in 2 TL heißem - Wasser eingeweicht
1/2	Fenchelknolle, längs - gedrittelt	2 Teel.	Tomatenmark (nach - Geschmack); ca. Salz und frisch gemahlener - Pfeffer
1/2	Orange; breit abgeschälte - Schalenstreifen		
1 kleine	Zitrone, geachtelt		
2,50 Liter	Wasser oder Fischbrühe und		
FÜR DIE FISCH E UND MEERESFRÜCHTE			
3 kg	Ganze Fische; (z.B. - Drachenkopf, Seeteufel, - (evtl. mehr) - Snapper, Meeraal, - Wittling, Knurrhahn, - Rotbarsch und - Petersfisch)	16	- (nach Belieben) Miesmuscheln, abgebürstet - und entbartet - (nach Belieben)
1 kg	Edelkrebse, in Medaillons - geschnitten, kleinere - Exemplare längs halbiert - (nach Belieben)	3 Essl.	Gehackte glatte Petersilie
4 kleine	Krabben, küchenfertig - vorbereitet und gevier	24 kleine	Kartoffeln, gar gekocht, - gepellt, quer halbiert - und warm gestellt (nach - Belieben)
		20	Croûtons aus - Baguettescheiben, - ausgebacken

Für die Rouille den Knoblauch und die Chilischote im Mörser verreiben - eine Prise Salz erleichtert die Prozedur. In eine Schüssel umfüllen und die Eigelbe mit einem Schneebesen untermischen. Tropfenweise das Olivenöl hinzufügen, bis sich eine Emulsion ergibt, dann das Öl in feinem Strahl dazugießen und ununterbrochen weiterrühren. Salzen, pfeffern und nach Belieben mit dem Safran färben. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Für die Brühe einen großen, weiten Suppentopf knapp einen Zentimeter hoch mit Olivenöl füllen und dieses bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zwiebeln etwa eine Minute darin dünsten. Die Tomaten, den Lauch, den Knoblauch, den Fenchel, die Orangenschale und die Zitronenschale untermischen. Drei Schöpfkellen der Mischung aus Wasser oder Brühe und Wein sowie die restlichen Zutaten hinzufügen, kräftig aufkochen und zehn Minuten kochen lassen.

Drachenkopf und Meeraal in größere Stücke teilen (die übrigen Fische werden im Ganzen verwendet). Zunächst die festfleischigen Sorten in den Topf geben und so viel von der Flüssigkeit zugießen, dass sie

beinahe bedeckt sind. Nun folgen die Edelkrebse und Krabben, falls verwendet. Zehn Minuten kochen lassen, dann die weicheren Fischarten hinzufügen. Bei mittlerer bis niedriger Temperatur zehn Minuten gar ziehen lassen und vier bis fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Muscheln, falls verwendet, in den Topf geben (Exemplare, die sich bei Berührung nicht schließen, wegwerfen). Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark abschmecken.

Mit einem breiten Pfannenwender die Fische und Meeresfrüchte auf eine vorgewärmte Servierplatte heben, noch geschlossene Muscheln aussortieren. Die Kartoffeln, falls verwendet, um die Fische und Meeresfrüchte anordnen. Mit der Petersilie bestreuen.

Die Brühe in eine große Suppenterrine abseihen. Acht bis zehn Croutons mit Rouille bestreichen, auf die Brühe legen. Die restliche Rouille in eine Schale füllen, die übrigen Croûtons auf den Tisch stellen, der bereits mit Suppentellern eingedeckt ist.