

Fischsuppe, eine vereinfachte Version der französischen Bouillabaisse

Zutaten	2 Personen	10 Personen
Fischfilet(s) von Seefischen nach Wahl (weißes Fleisch)	300 gr	1500 gr
Olivenöl	5 EL	20 EL
Zwiebeln, groß (Gemüse, rote, ...)	1 Stck	5 Stck
Knoblauchzehen	2+1 Stck	10+5 Stck
Chilischote	1 Stck	5 Stck.
Fenchelknolle(n)	1 Stck	5 Stck
(alternativ kann ein Teil der Fenchel durch Stangensellerie, Lauch, Pastinaken ersetzt werden)		
Gehackte Tomaten aus der Dose	1 Dose	5 Dosen
(oder alternativ Tomatenmark	1 EL	5 EL)
Trockener Weißwein	0,2 L	1,0 L
Heiße Gemüsebrühe	0,75 L	3,75 L
Thymianzweige	6 Stck	30 Stck
Wacholderbeeren	6 Stck	30 Stck
Lorberblatt	1-2 Stck	5-10 Stck
Safran	1Btl	5Btl
Petersilie	3 Stängel	15 Stängel
Mayonnaise	50 gr.	250 gr.
Baguette	1 Stck	5 Stck

Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauchzehen fein hacken, Chilischote der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Fenchel halbieren und den Strunk herausschneiden, dann in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden. Große Stücke noch mal verkleinern.

Bei kleiner Hitze im Topf mit dem Öl glasig dünsten. Das Gemüse soll keine Farbe annehmen.

Nach ca. 15 Minuten die Tomaten hinzugeben. Mit Thymian, Weißwein und Brühe auffüllen. Alles zusammen etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

Inzwischen die Knoblauchzehen zerdrücken und mit der Mayonnaise und einer Prise Salz vermischen. Die Baguette aufbacken, in Scheiben schneiden und mit der Mayo bestreichen und anrichten.

Petersilie fein schneiden. Die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden und in die Suppe geben und 10-12 Minuten bei niedriger Temperatur simmern lassen.

Wer gerne Meeresfrüchte (Tintenfisch, Scampi, Muscheln) mag, kann diese auch noch zugeben.

Guten Appetit