

## AUFGETISCHT AM SONNTAG - INNSBRUCK

### **BOUILLABAISSE** (für 4 Personen)

von ALFRED MILLER

100g Petermännchen,  
100g Rascasse (Drachenkopf),  
100g St. Pierre,  
100g Steinbutt,  
30g kleine Shrimps,  
4 Jakobsmuscheln,  
60g Garnelen,  
8 Miesmuscheln,  
20g Tintenfischarme,  
4 Langostinos  
1l Fischfond,  
3 Schalotten, geschält und klein geschnitten,  
1 Knoblauchzehe, geschält und klein geschnitten,  
20 ml Pernod,  
20 ml Weißwein,  
20 ml Noilly Prat,  
80g Tomatensugo,  
150g Gemüse (Paprika, Schalotten, Sellerie, Brokkoli, Jungzwiebel),  
geputzt und grob geschnitten  
Salz, Pfeffer,  
Chilifäden,  
Frischer Thymian,  
Safranpulver oder -fäden,  
etwas Olivenöl

Für die Suppe Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, mit Pernod flämmen (bei einem E-Herd sollten Sie etwas weniger Pernod verwenden und ihn ganz einkochen lassen) und mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Nach dem Aufgießen mit dem Fischfond das Gemüse begeben und etwas Safran dazu und die Suppe zehn Minuten kochen lassen. Mit dem Sugo vermengen, Salz, Pfeffer, frischen Thymian und Chilifäden dazu, die Hitze zurückschalten.

Die in mundgerechte Streifen geschnittenen Fische und die Meeresfrüchte kommen jetzt in die Suppe und ziehen für fünf Minuten, sie sollen nicht mehr aufkochen.

Tipp: Es können auch alle anderen festkochenden Fischarten verwendet werden. Wichtig ist, dass Sie frische Fische nehmen.