

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2019** ▪
ChampionsWeek ▪ "Mediterrane Klassiker" mit Nelson Müller



Marie Pulvermacher

Bouillabaisse mit Rouille, Brotchip und Krustentierschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Bouillabaisse:

- 2 Seeteufelmedaillons (ohne Haut)
- 1 Rotbarbenfilet (mit Haut)
- 1 Knurrhahnfilet (ohne Haut)
- 4 Riesengarnelen (küchenfertig)
- 200 g Miesmuscheln
- 1 EL Mehl
- 1 Stange Sellerie
- ½ Karotte
- ½ Fenchelknolle
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 geschälte Dosentomaten
- ½ Orange (Schale)
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml franz. Wermut
- 100 ml trockener Weißwein
- 400 ml Fischfond
- 200 ml Krustentierfond
- 1 EL Hummerbutter
- 2 EL Olivenöl
- 10 Safranfäden
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- Piment d'Espelettes
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie, Karotte und Fenchel schälen und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl andünsten. Gemüse dazugeben, Tomatenmark kurz mitrösten und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Orangenschale, Fond, Thymian, Safran, Lorbeer, Sternanis, Piment d'Espelettes, Salz und Pfeffer in die Suppe geben und 15 Minuten köcheln lassen.

Lorbeer, Thymian, Sternanis und Orangenschale aus der Suppe nehmen und die Suppe pürieren, dann durch ein Sieb streichen.

Mit Hummerbutter, Salz und Piment d'Espelettes abschmecken.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern.

Muscheln 3-4 Minuten vor dem Servieren in die Suppe geben und gar ziehen lassen.

Fischfilets portionieren. Garnelen schälen und entdarmen. Rotbarbenhaut mehlieren. Fisch und Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rouille:

- 150 g mehligkochende Kartoffeln
- ½ rote Schote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone (Saft & Abrieb)
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- 50 ml Fischfond
- 50 ml Olivenöl
- 10 Safranfäden

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, grob klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und etwas ausdämpfen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Paprika waschen, trockentupfen, schälen und feinschneiden.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse in einen hohen Becher drücken. Zitrone waschen, trockentupfen, etwas Schale abreiben, halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zitronensaft- und Abrieb, Knoblauch, Ei, Safran und etwas Salz verquirlen und mit dem Öl zu einer Mayonnaise hochziehen. Kartoffel und Fischfond langsam unterrühren und mit Salz und Piment d'Espelettes abschmecken. Am Ende Paprika

Piment d'Espelettes unterrühren.
Salz, aus der Mühle

Für den Krustentierschaum: Fond mit den Safranfäden in einem Topf auf etwa die Hälfte reduzieren.
300 ml Krustentierfond Etwas abkühlen lassen und nach und nach Butter und Crème fraîche
10 Safranfäden unterrühren. Ggf. mit etwas Salz abschmecken.
100 g Hummerbutter Über ein Sieb in einen Siphon abgießen und mit einer Patrone
50 g Butter aufschlagen.
150 g Crème fraîche
Salz, aus der Mühle

Für den Brotchip: Öl in einer kleinen Pfanne leicht erwärmen, das Currypulver dazu geben
200 g Baguette und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
100 ml Traubenkernöl Brot mit einer Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden.
½ TL Kaschmir-Curry Das Öl auf ca. 160 Grad erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig
ausbacken.

Einen kleinen Spiegel der Suppe in einen tiefen Teller geben. Die
gebratenen Meerestiere und die Muscheln darauf anrichten. Mit dem
Krustentierschaum, der Rouille und den Brotchips garnieren. Die restliche
Suppe erst beim Servieren angießen.