

GELIERTE BOUILLABASSE MIT AIOLI-CROUTONS



BIERTIPP:
Rieder Helle Weisse



ZUTATEN

Bouillabaisse

300 g Muscheln (Teppich oder Miesmuscheln)
150 Zanderfilet
150 Saiblingsfilet
8 Garnelen
1 Fenchel
1g Safran
½ l Wasser
Weißwein (Menge nach Geschmack, ca. 100–200 ml)
4 Blatt Gelatine
Salz

Aioli

Knoblauch
2 Eier
¼ l Öl
Salz

Extra

1 Weißbrot

ZUBEREITUNG

Bouillabaisse

Fische putzen, entgräten. Muscheln säubern, Garnelen schälen. Aus Fischabschnitten, Muschelschalen, etwas Weißwein, ½ Liter Wasser, Safran und geschnittenem Fenchel einen Fond bei schwacher Hitze ziehen. Mit Salz abschmecken. Fond abseihen und auf ½ Liter reduzieren. Die eingeweichten Gelatineblätter im warmen Fond auflösen. Abkühlen lassen, bis er leicht geliert. Fischfilets und Garnelen vorsichtig in etwas Fond oder Dampf garen. Kaltstellen. Fisch, Garnelen und Muscheln in eine Schale legen. Mit dem gelierenden Fond vorsichtig übergießen. Kaltstellen, bis alles fest ist.

Aioli

Eier, Knoblauch, restlichen Safran und Salz zu einer Mayonnaise aufschlagen, langsam das Öl einlaufen lassen, bis eine cremige Aioli entsteht. Weißbrot in Scheiben schneiden, in etwas Öl oder Butter goldbraun anbraten. Mit der Aioli bestreichen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

