

## Bouillabaisse von Bodenseefischen mit Sauce Aioli | Sternekoch Joachim Fecht



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 45 Min.

### Für 2 Portionen

4 Stücke Zanderfilet mit Haut (à 120-140 g)  
120 ml Olivenöl  
100 g Zwiebelwürfel  
100 g Fenchelwürfel  
100 g Lauchwürfel  
100 g Tomatenwürfel  
3 Knoblauchzehen gehackt  
2 EL Tomatenmark  
200 ml Weißwein  
20 ml Pernod  
20 ml Noilly Prat  
1 l Fischfond  
Safranfäden  
1/2 EL Kurkuma  
1/2 EL Rosmarin gehackt  
1/2 EL Thymian gehackt

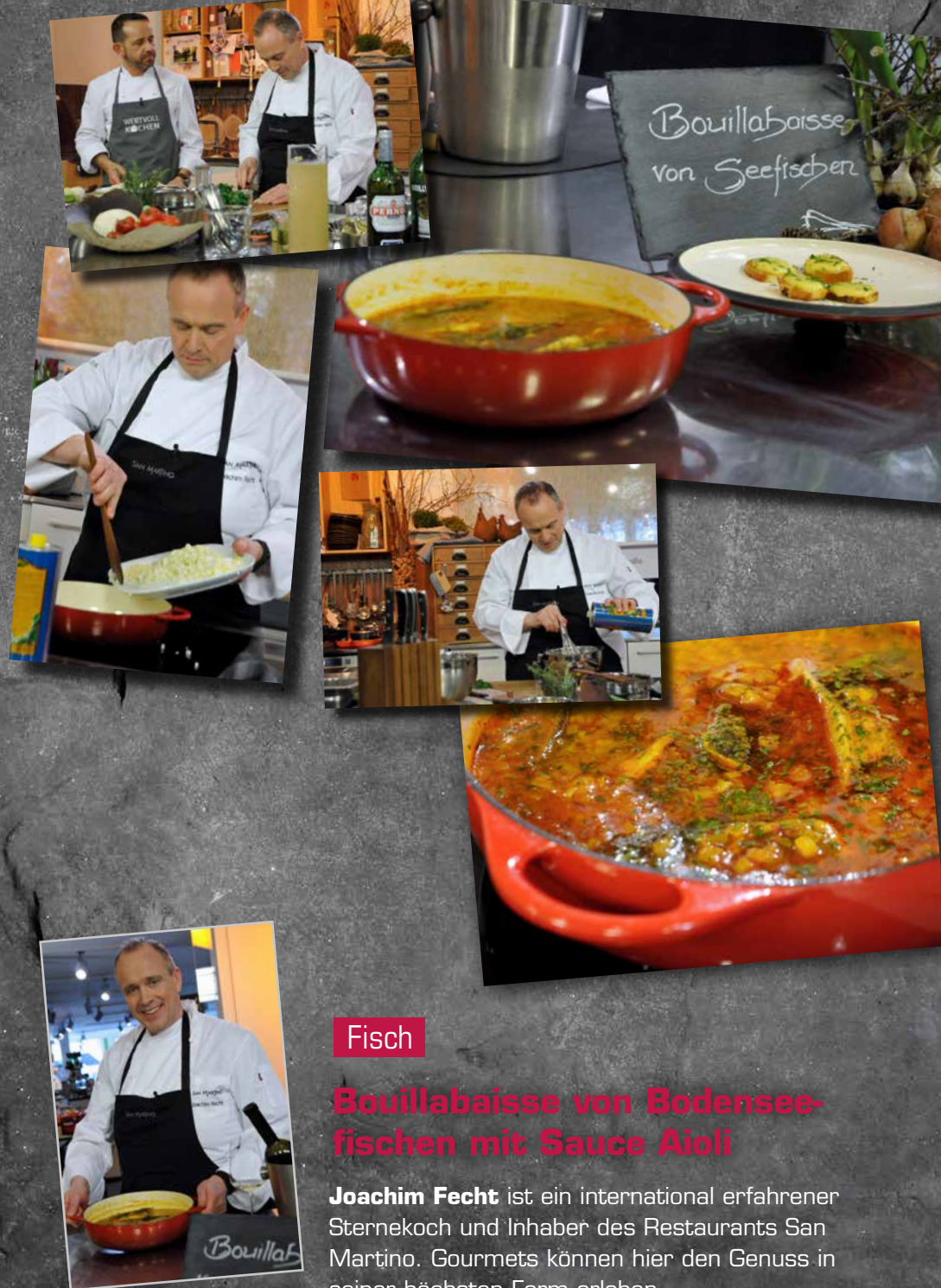
### Sauce Aioli

2 Eigelb  
100 ml Olivenöl  
125 ml Traubenkern-/  
Sonnenblumenöl  
1/2 TL Zucker  
1/2 TL Salz  
1 TL Senf  
3 Knoblauchzehen  
20 ml Safranfond (Safran-  
pulver) Salz, Pfeffer, Chili



Die Zanderfilets von den Gräten befreien aber an der Haut lassen und kühl stellen. Zwiebel, Lauch und Knoblauch schälen mit dem gewaschenen Fenchel in ca. 0,3 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien, die Haut einschneiden und ca 3-5 Sek. in kochendem Wasser blanchieren, danach kalt abschrecken und die Haut abziehen, vierteln, das Fleisch herunterschneiden und in ca 1 cm große Würfel schneiden und kühl stellen. Den Rosmarin und den Thymian von den Stielen befreien und nur die Blättchen sehr fein zusammen schneiden und parat stellen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und farblos angehen lassen. Den Fenchel zugeben und mitschwitzen. Dann den Lauch zufügen und das gesamte Gemüse farblos weich dünsten. Das Tomatenmark zugeben und verrühren. Mit dem Weißwein ablöschen.

Die Safranfäden und den Curcuma beifügen. Den Pernod und den Noilly Prat zugeben, ebenfalls den Fischfond. Die ganze Suppe ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen bis das Gemüse einen leichten Biss aufweist. Die Kräuter und die Tomatenwürfel zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filets mit der Hautseite nach oben auf die Suppe legen und glasig ziehen lassen (Herd aus, nur durch die rest Hitze den Fisch garen). Bei einer Aioli müssen die Zutaten die gleiche Temperatur haben. Die Eigelbe in eine Schüssel geben mit dem Senf vermengen. Mit einem Schneebesen nach und nach die Öle, zu Beginn tropfenweise und später dann etwas rascher unter ständigen rühren zugeben sodass eine homogene Mayonnaise entsteht. Zwischendurch den Safranfond immer wieder tropfenweise unterrühren bis die Masse „steht“. Nun den Knoblauch unterrühren.



Fisch

## Bouillabaisse von Bodenseefischen mit Sauce Aioli

**Joachim Fecht** ist ein international erfahrener Sternekoch und Inhaber des Restaurants San Martino. Gourmets können hier den Genuss in seiner höchsten Form erleben.