

Rotbarbe mit Boullabaise-Sud und Muscheln**Zutaten für 4 Personen**

- ½ Knolle Sellerie
- 2 Stangen Porree
- 4 Stangen Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 6 Lorbeerblätter
- 500 g Miesmuscheln
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Noilly Prat
- 100 ml Pernot
- 500 ml Geflügelfond
- 500 ml Krustentierfond
- 1 Paprika
- 1 Kartoffel
- Safranfäden
- einige Stiele Petersilie, Thymian und Estragon
- 4 Rotbarbenfilets + Karkassen der Fische
- Muskat, Kardamom und Sternanis
- 200 ml geklärte Butter oder Rapsöl

Zubereitung

Bevor es ans Kochen geht, am besten alle Zutaten gut vorbereiten: eine halbe Knolle Sellerie, den weißen Teil von zwei Stangen Porree und vier Stangen Staudensellerie in Walnussgroße Stücke schneiden. Drei Zehen frischen Knoblauch in Scheiben schneiden, eine Chilischote entkernen und in Ringe schneiden, sechs Lorbeerblätter in Streifen schneiden. Ein Gläschen mit Safranfäden bereitstellen.

Zunächst die Muscheln kochen: Dazu die Hälfte des Gemüses und der Gewürze mit etwas Öl in einem Topf farblos anschwitzen, gründlich gewaschene Muscheln darauf geben und mit 100 ml Weißwein, 100 ml Noilly Prat und 50 ml Pernot bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen – die Muscheln sollten möglichst kurz garen, um noch schön weich zu sein.

Die Muscheln in ein feines Sieb geben und den Muschelfond dabei auffangen. Wenn sie etwas abgekühlt sind, kann man sie pulen und in den Saft zurücklegen.

Nun den Bouillabaisefond ganz ähnlich ansetzen: Das restliche Gemüse und die Gewürze wieder mit etwas Öl farblos anschwitzen, dazu auch die Karkassen geben. Achtung: Die kleben schnell am Topfboden an, da sollte man unbedingt dabei bleiben.

Das Ganze mit 100 ml Weißwein, 100 ml Noilly Prat und 50 ml Pernot ablöschen, Geflügel- und Krustentierfond dazu geben und nur simmernd kochen lassen. Ein mehligkochende Kartoffel grob reiben und dazu geben, das gibt der Soße nachher Bindung. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die Paprika in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kurz anschwitzen und mit dem Bouillabaise-Fond in einen Mixer geben und feinmixen – noch einmal passieren. Nun die Sauce zurück auf den Herd stellen und reduzieren – sie sollte leicht dickflüssig sein und zähfließend vom Löffel laufen.

Die Fischfilets in 50 Grad warme geklärte Butter oder Rapsöl legen und wenige Minuten darin erwärmen. Mit einem Thermometer die Kerntemperatur messen: Die Rotbarbe sollte 40 Grad haben. Herausnehmen und mit Salz und einer Mischung aus Muskat, Kardamom und Sternanis würzen.

In die reduzierte Sauce nun noch die Kräuter und eventuell beschädigte Muscheln legen und einige Minuten wie Tee ziehen lassen. Ein letztes Mal passieren. Auf einem Teller einen Löffel der Sauce, darauf Fisch und Muscheln verteilen

Guten Appetit!

Rezept: Dennis Kuckuck, Vendôme, Bergisch-Gladbach