



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 16.10.2014 Tisch Nr 4

Apéro

\*\*\*\*

Quiche Lorraine

\*\*\*\*

Bouillabaisse

\*\*\*\*

Lavendelschaum auf Rosmarinapfel

## Bouillabaisse

### Für 6 Personen

80 g	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehen
80 g	Knollensellerie
100 g	Fenchel
80 g	Lauch
250 g	Tomaten
200 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1 l	Fischfond
1 dl	Olivenöl
3 dl	Weisswein
3 dl	Gemüsebouillon
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 Briefli	Safran
½ dl	Noilly Prat
	Salz und Pfeffer
1 Bund	Petersilie
900 g	Fischfilets (z.B. Rouget, Dorade, Rascasse und Loup de mer)
6 Stk.	Grosse Crevetten

### Bouillabaisse

Die grob gehackten Schalotten und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch in Olivenöl anziehen. Das in Scheiben geschnittene Gemüse (Sellerie, Fenchel und Lauch) und die gewürfelten Tomaten dazugeben und mitdünsten. Safran dazu geben und mit Weisswein ablöschen.

Den Fischfond und die Gemüsebouillon dazu giessen. Die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und das Lorbeerblatt hineinlegen. Zugedeckt eine Stunde leicht kochen.

Danach das Lorbeerblatt entfernen und das Gemüse in der Brühe mit dem Stabmixer pürieren. Wieder aufkochen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und mit Noilly Prat abschmecken

Die Brühe kann am Vortag zubereitet werden.

Filetstücke (kleine Filets ganz lassen, grosse in Stücke schneiden) und Crevetten in die Bouillabaisse legen und knapp unter dem Siedepunkt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten die Fische und die Crevetten in die vorgewärmten Teller verteilen und mit der Brühe übergiessen. Mit Petersilie garnieren. Bouillabaisse wird mit geröstetem Baguette und Sauce Rouille gegessen.

### Sauce Rouille

Die Mayonnaise, das Olivenöl und das Sambal Oelek verrühren. Safran und die gepressten Knoblauchzehen dazugeben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 EL	Mayonnaise (selber hergestellt)
2 EL	Olivenöl
1 TL	Sambal Oelek
	Safran
2 Stk.	Knoblauchzehen gepresst
	Salz und Pfeffer