



Bouillabaisse mit Garnelen & Jakobsmuscheln

 Mittel  2 std  4 Personen

Zutaten

Für die Brioche:

- 300 ml Milch
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Würfel Hefe
- 750 g Mehl
- 10 Eigelb
- 160 g Butter
- Öl
- Semmelbrösel
- 2 EL Schlagsahne

Für die Bouillabaisse:

- 200 g Garnelen
Art.-Nr. 83441 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 200 g Jakobsmuscheln
- 1 Karotte
- 1 Fenchel
- 200 g Tomaten
- Olivenöl zum Anbraten
- 200 ml Weißwein
- 5 EL trockener weißer Wermut
- 500 ml Fischfond
- 1 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer

Für die Rouille:

- 1 Eigelb
- 1 TL Dijon-Senf
- 125 ml Olivenöl
- 1 rote Paprika
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst Brioche vorbereiten. Dafür Milch mit je einer Prise Zucker und Salz erwärmen, Hefe darin auflösen. Gesiebtes Mehl mit 9 Eigelb, Hefemilch und weicher Butter in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60-90 Minuten gehen lassen, bis der Teig schön aufgegangen ist.

Schritt 02

Eine 30 cm lange Kastenform mit etwas Öl fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zusammenkneten und länglich auf Backformgröße formen. Teig in die Form legen und zugedeckt an einem warmen Ort weitere 40 Minuten gehen lassen.

Schritt 03

Restliches Eigelb mit Sahne verquirlen und damit die Teigoberfläche bestreichen. Teig im vorgeheizten Backofen bei 170 °C auf der untersten Schiene ca. 45-50 Minuten backen. Brioche 5-10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Wer es etwas knuspriger mag, kann Brioche kurz vor dem Servieren leicht tosten.

Schritt 04

Garnelen aus der Schale lösen, gegebenenfalls den Darm am Rücken des Tieres entfernen und die Köpfe für die Bouillabaisse aufbewahren. Jakobsmuscheln ggf. auftauen oder aus der Schale lösen.

Schritt 05

Karotte, Fenchel und Tomaten grob würfeln. Gemüse in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Mit Fischfond aufgießen, Garnelenköpfe dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kurz vorm Anrichten die Garnelenköpfe herausnehmen und die Bouillabaisse leicht abbinden. Dafür Stärke mit ca. 50 ml Wasser in einer Schüssel glatrühren und zu der Suppe geben. Mit einem Kochlöffel umrühren und einmal aufkochen.

Schritt 06

Während die Bouillabaisse köchelt, Rouille vorbereiten. Dazu Eigelb, Senf und Safran mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. Erst tröpfchenweise, dann immer mehr Olivenöl dazugeben, bis eine dicke Mayonnaise entsteht. Paprika und Schnittlauch sehr fein würfeln. Knoblauchzehe ebenfalls fein schneiden, salzen und mit der flachen Messerseite zerreiben. Alles zur Mayonnaise geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wer mag, gibt ca. ½ Teelöffel Thymian hinzu.

Schritt 07

Kurz vorm Anrichten Garnelen 3-4 Minuten und Jakobsmuscheln 1-2 Minuten von beiden Seiten scharf in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bouillabaisse in einen tiefen Teller geben und die Meeresfrüchte darauflegen. Brioche und Rouille separat servieren. Mit

etwas Schnittlauch garnieren.

Tipps & Tricks

Rouille ist eine cremige Sauce, die traditionell zur Bouillabaisse serviert wird.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür