

### *Bouillabaisse à la Chefe*

*Notizen:*

Tomaten (enthäutet), Lauch, Knobli, Zwiebel, Petersilie-Wurzel und eine kleine Möhre in kleine Stücke schneiden und in Wasser einkochen (ca. 15 Min.) lassen, zum Schluss mit einem Pürierstab zerkleinern und zur breiigen Masse köcheln lassen. Wer die Suppe sehr fein genießen möchte, sollte die pürierte Masse noch einmal durchsieben. Achtung: das Beste hängt immer unter dem Sieb, unbedingt verwenden!

Mit Fischfond, Weißwein und ggf. Muschelsud zur Gesamtmenge auffüllen. Abschmecken und mit Crème fraiche oder Sahne verfeinern. Zum Schluß die weißen, in Würfel geschnittenen Fische unterheben. Die Lachsstücke und die gekochten Muscheln (ca. drei Muscheln pro Portion) erst zum Schluß begeben. Dies alles etwa 5 bis 10 Min. erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen, da die Fischstücke sonst zu sehr zerfallen.

*Tipp:*

Wegen der großen Mengen bei den Mindest-Muschelpackungen und der eigentlich geringeren benötigten Stückzahl für die Suppe, eignen sich überbackene Muscheln (siehe Rezept Seite 44) als kleine dezente Vorspeise.

*Zutaten:*

Es eignet sich u. a. je ca. 100 g Heilbutt, Seelachs, Rotbarsch, Kabeljau, Lachs, und Muscheln. 2 Tomaten, 1 Zwiebel, Knobli, ½ Stange Lauch, kl. Stück Sellerie, 1 Petersilie-Wurzel, 1 kl. Möhre, Crème fraiche oder Sahne, Fischgewürz, Pfeffer, Tabasco (rot), Salz, Weißwein, 400 ml Fischfond oder Brühwürfel