FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Knurrhahn-Bouillabaisse

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 125ml Olivenöl
- 3 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Stangen Lauch (nur das Weiße), gehackt
- 450g vollreife Tomaten, enthäutet und gehackt
- 2 Liter Fischfond
- ½ TL Safranfäden
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1,5kg Knurrhähne ohne Kopf, in Stücke zerteilt
- 4 Kartoffeln, geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

1) In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln, den Knoblauch, den Lauch und die Tomaten darin anschwitzen, bis sie weich sind. Den Fischfond, den Safran, die Lorbeerblätter und den Thymian hinzugeben, zum Kochen bringen und 15-20 Minuten garen.
2) Die Hitze reduzieren und den Fisch und die Kartoffeln hineingeben.
3) Den Eintopf 5-8 Minuten köcheln lassen, die Fischstücke, sobald sie gar sind, herausnehmen und warm stellen. Die Kartoffeln weiter garen, bis sie fast auseinanderfallen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
4) Den Eintopf zusammen mit den Fischstücken auf 4 tiefe Teller verteilen und servieren. Sie können die Brühe auch durch ein Sieb in Schalen gießen und mit Knoblauchcroûtons als Suppe servieren.

Alternative Fische: Meeräsche, Dorade rose

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team