

Bouillabaisse NORD

Zwischen Nord- und Ostsee, ein Bouillabaisse-Festival wie bei den Fischern in Marseille

Erleben Sie französisches Feeling im Land zwischen den Meeren! Jederzeit für Sie buchbar als großes Event auf den überdachten Terrassen oder unter freiem Himmel, aber auch als Urlaubserinnerung im kleinen Kreis mit Fischsuppe oder Bouillabaisse-Fondue.

Die Bouillabaisse ist eine aufwendige, hochwertige, reichhaltige, edle provenzalische Fischsuppe. Sie gilt als Spezialität von Marseille:

Sie wird aus Mittelmeerfischen, Gemüse und Meeresfrüchten zubereitet.

Bouillabaisse ist kein Fisch-Eintopf, vielmehr werden die Fischsuppe und die Fische getrennt serviert.

Wichtig für den Geschmack ist die Verwendung einer großen Anzahl verschiedener Fischarten, traditionell mindestens sieben, dazu Kartoffeln und edle Meeresfrüchte wie Hummer oder Langusten (Royal-Version). Klassische Fischarten sind Rascasse (roter und brauner Drachenkopf), St.-Pierre (Petersfisch), Grondin (Knurrhahn) Lotte (Seeteufel), Loup de mer (Seewolf oder Wolfsbarsch) Rouget barbet (Rotbarben) und Congre (Meeraal).

Ursprünglich wurde sie von den Fischern fast nur aus Fischresten und kleinen Mittelmeerfischen gekocht, aus sog. Steinfischen, so genannt, weil diese kleinen Fische strandnah zwischen den Felsen des Mittelmeergestades gefangen wurden und weil diese kleinen Fische nicht verkauft werden konnten.

Heute wird die Bouillabaisse immer noch – jetzt aber aus etwas größeren Steinfischen und den edelsten Mittelmeerfischen sowie mit Meeresfrüchten zubereitet.

Hier im Norden müssen wir uns den (Nicht-)Beschaffungsmöglichkeiten insbesondere von großen oder kleinen „Steinfischen“ anpassen und berücksichtigen, dass Preise à la Marseille (60€/Person, aufwärts für Royal-Version) nicht bezahlt werden.

Die Alte Straßenmeisterei hat deshalb eine Bouillabaisse NORD geschaffen, die alle Aromen des Marseille-Klassikers mit der Frische unserer Nord-Meere verbindet.

Und noch viel mee-h-r: In der Alten Straßenmeisterei wird aus der Bouillabaisse ein Thema in Variationen:

Zunächst gibt es die Bouillabaisse NORD, auf der Speisekarte in der Alten Straßenmeisterei als „Unsere mediterrane Bouillabaisse“ benannt.

Dort gibt es außerdem auf Wunsch die ROYAL, die NORD aufgewertet durch Jakobsmuscheln, Hummer- und Langusten-Fleisch und alles was sonst Edles aus dem Meer kommt.

Und last, not least – einzigartig in Deutschland (und vielleicht auf der Welt) – das Bouillabaisse-Fondue.

Das Geheimnis der Bouillabaisse NORD

Mit Croutons, Knoblauchzehen, Rouille, Aioli, geriebenem Emmentaler und Baguette.

Die Bouillabaisse NORD wird quasi in zwei gesonderten Prozeduren gekocht und in zwei Gängen serviert: zunächst nur die Bouillon als Fischsuppe mit Croutons, Knoblauchzehen, Rouille, Aioli, geriebenem Emmentaler und Baguette, danach dazu die à la Minute in Ihrer Bouillon gegarten Fische und Beilagen.

Und wie kommt diese so aufwendig zu kochende Suppe frisch wie in Marseille auf den Tisch?

Die Fischsuppe (Bouillon) wird stets in Stunden langer Kochzeremonie in großer Menge zubereitet und dann schon fertig abgeschmeckt portionsweise eingefroren. Erst auf Bestellung wird die schon schmackhafte Suppe zum Garen der Bouillabaisse-Fische und Beilagen à la Minute in der jeweils benötigten Menge ausgefroren.

Durch diese zweite Kochprozedur erhält die Suppe einen noch intensiveren Geschmack und wird zur Bouillabaisse NORD.

Bouillabaisse NORD

Rezept: Bouillabaisse NORD in der Alten Straßenmeisterei

Teil 1: Die Fischsuppe mit ihren Beilagen

Fischsuppe (Bouillon) - Zutaten

10 Kg möglichst edle Fischkarkassen – festfleischige, fettarme Salzwasserfische, möglichst natürlich aus dem Mittelmeer. In der Alten Straßenmeisterei werden hierzu die frischen Karkassen von Wolfsbarsch, Seewolf, Seeteufel, Rotbarben, Seezunge, Kabeljau und Rotbarsch des täglichen Restaurantbetriebs unmittelbar tiefgefroren .

6 Fenchelknollen

4 ganze Knoblauchzwiebeln

2 Stangen Staudensellerie

2-3 Thymian Zweige

8 Wachholderbeeren

3 große Gemüsezwiebeln oder eine entsprechende Menge klein gehackter Schalotten

6 Paprikaschoten, alle Farben

6 Tomaten

Kaltgepresstes Olivenöl und provenzalische Gewürze, Salz, Pfeffer, Petersilie, Lorbeer, Gewürznelken, Orangenschalen, reichlich frische provenzalische Kräuter, Safran (auch „falscher“ Safran vom Markt in Saint Tropez)

1 Liter trockener Weißwein (Chardonnay)

1 Tasse Pastis

Soupe de Poisson aus Saint Tropez, Menge nach Geschmack

Fischsuppe (Bouillon) - Zubereitung

In reichlich gutem Olivenöl wird das klein geschnittene (trockene) Gemüse (also noch ohne die Tomaten) angeröstet, dann die Fischkarkassen zugegeben und ebenfalls mit anrösten. Wenn alles schon flüssig ist, werden die Tomaten zugeben, später wird der Sud mit dem Weißwein, der Tasse Pastis und mit 2-3 Liter Wasser aufgefüllt. Nun werden auch die Gewürze zugegeben und alles weitere 3-4 Stunden gekocht. Immer wieder wird der Sud mit Wasser nachgefüllt und weiter gekocht.

Die „zerkochte Bouillon“ wird durch ein Sieb passieren und abgeschmeckt.

Zum Finish wird auch noch eine Soupe de Poisson verwendet, die speziell für die Alte Straßenmeisterei in Saint-Tropez hergestellt wird.

Dadurch erhält die Bouillabaisse NORD ihre unverwechselbaren Aromen der Provence.

Rouille und Aioli sind Bouillabaisse NORD begleitende Saucen.

Aioli

Aus 4 Knoblauchzehen (Provence 8 Zehen), 2 Eigelb, 2,5 dl mildes kalt gepresstes Olivenöl, dem Saft einer Zitrone, 1 Teelöffel lauwarmes Wasser, Salz und Pfeffer wird die Aioli zubereitet.

Hierzu wird der Knoblauch zusammen mit dem Eigelb im Mörser zerdrückt und püriert und Salz sowie Pfeffer hinzugegeben. Das Öl wird ganz langsam unter ständigem Schlagen hinzugefügt. Zuletzt wird der Zitronensaft und das Wasser dazu gegeben und die Aioli noch einmal abgeschmeckt.

Rouille

Die Rouille kann mit und ohne Knoblauch hergestellt werden.

Traditionell werden im Mörser Knoblauch und rote scharfe Pfefferschoten fein zerstoßen. Dazu kommen dann kleine weich gekochte Kartoffel hinzu - man kann auch Weißbrotkrümel nehmen.

Weiterhin werden Safran und Olivenöl hinzugefügt. Mit Fischbrühe wird die gewünschte Konsistenz erreicht.

Einfacher ist es, wenn eine Mayonnaise (oder eine Aioli) mit Tomatenmark rot gefärbt und mit Semmelbröseln gesteiht wird.

In der Provence wird diese Soße mit Rouille-Gewürz abgeschmeckt.

Für eine Gewürz-Eigenmischung mischt man 2 TL Rosenpaprika (Paprika scharf) mit ½ TL Curry, ½ TL Cayennpfeffer, 1 Messerspitze gemahlene Safran, 1-2 EL Hummerfond und ein Hauch Koriander.

Bouillabaisse NORD

Rezept: Bouillabaisse NORD in der Alten Straßenmeisterei

Teil 2: Aus der Fischsuppe (Bouillon) wird die Bouillabaisse NORD

Das Finish und die Zubereitung à la Minute

Es werden Fische des Meeres verwendet, ganz oder als Filet, so frisch und so edel wie erhältlich. Besonders lecker sind natürlich frische Mittelmeerfische, aber auch die festfleischigen Fische unserer Nord-Meere werden in der Alten Straßenmeisterei serviert, dazu Meeresfrüchte und beste Kartoffeln.

In der fertig gekochten und passierten Fischsuppe (Bouillon) werden zunächst die in ca. 2 mm dicken Kartoffelscheiben fast gar gekocht. Dann werden die Fische ganz oder als Filet und Meeresfrüchte hinzugefügt und gegart. Die Fischsuppe und die gegarte Einlage werden getrennt angerichtet und serviert.

Das Servieren und Speisen

1. Zuerst werden die typischen Beilagen serviert, von denen man schon vorher etwas naschen kann: Geröstete Baguette-Scheiben (Croutons), geschälte Knoblauchzehen, Rouille, Aioli, geriebener französischer Emmentaler Käse und frisches Baguette.
2. Dann kommt die Fischsuppe in einer Terrine auf den Tisch. Jetzt beginnt die Prozedur des Teller-Anrichtens: Auf die tiefen Teller werden 2-3 Scheiben von den Weißbrot-Croutons gelegt, bei Knoblauchfans, nachdem sie zuvor mit Knoblauch eingerieben wurden. Darüber wird die Rouille und/oder Aioli gegeben und alles mit Käse abgedeckt. Hier über wird die Fischsuppe in der Teller gegossen, dann quasi als 1. Gang verzehrt.
3. Erst nach dem Servieren der Fischsuppe (Bouillon) werden die à la Minute gegarten Fische und Beilagen heiß auf einer Platte angerichtet. Die Platte wird serviert und auf einer Wärmeplatte warm gehalten. Jeder der Gast kann nun nach seinem individuellen Geschmack den 2. Gang zelebrieren: zusammen mit der Suppe oder die Suppe als Sauce zu dem Fisch, wobei bei Bedarf heiße Bouillon nachgereicht wird.



Bouillabaisse NORD

Einzigartig in Deutschland?

« **Feuer und Flamme** », das **Bouillabaisse-Fondue mit Feuertopf auf dem Tisch**

Der Gast erhält ein Starterset: Fischsuppe im Feuertopf, vorgegarte Kartoffeln und Gemüse, rohe Fischvariationen (geschnitten in mundgerechte Filets) und Meeresfrüchte nach Wahl.

Dazu gibt es die typischen Bouillabaisse-Beilagen: Croutons, Knoblauchzehen, Rouille, Aioli, geriebenen Emmentaler und Baguette. Gemeinsam können die Gäste sich ihre eigene Bouillabaisse „gestalten“.

PS:

Bei einer großen Umfrage wurde das Fondue „zu zweit“ zum **„Sexy Dinner Nr.1“** gewählt! –

das Bouillabaisse-Fondue gehört dabei sicherlich zum erotischsten, was man sich vorstellen kann.

Und das macht dann sicherlich nicht nur die „Knoblauch geschwängerte“ Luft sondern auch alles „Erotische aus dem Meer“.

Können machen das Bouillabaisse-Fondue zum **„perfekten Diner“**.

Immer aber ist es ein gemeinsamer Spaß, eine gesellige Aktivität, stets mehr als nur ein Essvergnügen.

Für Fisch-Fans ist die Bouillabaisse NORD der Alten Straßenmeisterei in all ihren Varianten nicht nur eine besondere Delikatesse. Sie ist für viele „Fisch-Schmecker“ das Beste, was sich aus dem Meer kulinarisch zaubern lässt.



Klassisches Fondue Alte Straßenmeisterei