Bouillabaisse (Fischsuppe)

Zutaten:

- 2 Karotten (in Scheiben)
- 4 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 Knolle Fenchel mit Grün (halbiert, das Grün abzupfen)
- 500 g Fischfilet, gemischt, festfleischige Seefische
- evtl. Garnelen
- evtl. Muscheln
- evtl. Kartoffeln (ca. 200 g)
- 425 ml Fischfond
- 1 Dose Tomaten (stückig 400g)
- 400 ml Gemüsebrühe
- Meersalz, weißer Pfeffer, Oregano, Bohnenkraut Thymian, Lorbeerblatt, getrocknete Chilischoten
- 1 Stange Lauch (in Scheiben)
- 3 große Zwiebeln (gehackt)
- 2 EL Tomatenmark
- 0,1 g Safranfäden
- 1 TL Anis (ganz)
- 1 Glas Noilly Prat / Wermut
- Olivenöl

Tipp:

In tiefen Tellern anrichten und dazu Baguette und Basilikum Pesto oder Aioli reichen.

Zubereitung:

- In einem großen Topf Ölivenöl erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch darin unter Rühren glasig andünsten.
- Dann das Tomatenmark unterrühren und mit anrösten. Nun den Anis zugeben und alles mit der Hälfte des Noilly Prat ablöschen.
- Wenn die Flüssigkeit fast völlig verdampft ist, Fenchel, Karotten, und Lauch dazugeben und anbraten. Wenn gewünscht, kann man auch 200g in Scheiben geschnittene Kartoffeln beigeben, dann wird die Suppe etwas gehaltvoller.
- Nach ca. 2 Minuten alles mit Fischfond, Gemüsebrühe, Wermut (Noilly Prat) und Tomaten angießen. Lorbeerblatt und Safran zugeben und kräftig mit den genannten Gewürzen abschmecken.
- Alles ca. 25 Minuten köcheln lassen.
- Dann den Anis und das Lorbeerblatt wieder entfernen und den in grobe Stücke geschnittenen Fisch hineinlegen (evtl. auch Muscheln und Garnelen).
- Alles zugedeckt 10-15 Minuten simmern lassen. Nicht mehr kochen, das zerstört den Fisch.