

Bourride

Kategorie: 05) Fisch/Meeresfrüchte
Rezept Nr.: 22
Portionen: 6

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Fischfond	1 Liter	alternativ Wasser	
Baguette	1 Stück	altes	
Eigelb	5 Stück	3 für Bourride, 2 für Aioli	
Lotte	900 Gramm		
Knoblauchzehen	4 Stück	oder mehr, wer's mag.	
Lorbeerblätter	1 Stück		
Orangenschale	1 Stück		
Sahne	3 EL		
Thymian	4 Zweige		
Weißwein	0,1 Liter		
Zitrone	1 Stück		
Zwiebel	1 Stück		
Fenchelzweige	2 Zweige	getrocknet	
Kartoffeln	500 Gramm	mehlig	
Aioli	100 Gramm	aus 4 Eigelb	Aioli

Zubereitung

1. Fisch putzen und in dicke Stücke schneiden.
2. 0,8 l Wasser in eine große Kasserole geben und zusammen mit den Gewürzen, der Zwiebel, der Zitronenspalte und der Orangenschale aufkochen lassen. Dann den Fisch zugeben und kurz ziehen lassen. Der Fisch soll nicht ganz gar sein.
3. Den Fisch aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und in einer Schüssel warm stellen.
4. Aioli zubereiten (siehe dort). Davon die Hälfte für das spätere Servieren mit der Bourride zurückbehalten. Die andere Hälfte des Aioli wird mit den 3 Eigelb, der Sahne und etwas heisser Brühe gut vermischt und der heißen Fischbrühe zugegeben (langsam mit Schneebesen einrühren, damit die Masse nicht gerinnt). So lange auf kleinem Feuer oder im Wasserbad schlagen bis eine schöne cremige Konsistenz erreicht ist. Dabei aber nicht aufkochen lassen, sonst gerinnt die Sauce. Kurz vor der Fertigstellung den Weißwein zugeben.
5. Serviervorschläge:
 - a) Erst die Suppe servieren zusammen mit dem restlichen Aioli und mit Knoblauch abgeriebenen Baguettescheiben. Dann den Fisch zusammen mit den gekochten Kartoffeln servieren - vorher noch etwas heiße Suppe übergießen. Den Rest des Aioli gesondert dazu reichen..
 - b) Die Brühe etwas dicker einkochen (evtl. mit etwas mehr Knoblauch) und damit die Fische und die in Scheiben geschnittenen, gekochten Kartoffeln übergießen. Den Rest des Aioli zum persönlichen Würzen gesondert dazu reichen.



Notizen
