Fischsuppe mit Rouille

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Zuerst 1 gehackte Zwiebel darin glasig dünsten; dann 2 fein gehackte Knoblauchzehen zugeben. Weiter Folgendes nach und nach zugeben: 1 Stange Lauch in dünne Scheiben geschnitten, 1 kleine Fenchelknolle in dünne Spalten geschnitten, 3 enthäutete, geachtelte, entkernte Fleischtomaten, 2 EL Tomatenmark, Petersilie, Thymian, Bohnenkraut und Koriander. Das Ganze mit Fischfond und Wein bedecken und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

1. Serviermöglichkeit:

Fischfilets in grobe Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in der Brühe wenige Minuten gar ziehen lassen. Evtl. die Suppe noch abschmecken. Für das Rouille 1 rote entkernte Pfefferschote, 4 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. Nun 1 eingeweichte ausgedrückte Weißbrotscheibe, 1 Eigelb und wenig Olivenöl tropfenweise zugeben. Dünne Baguettescheiben im Backofen leicht rösten. 1 Brotscheibe in jeden Teller legen, einen Klecks Rouille darauf geben und mit Suppe bedecken.

2. Serviermöglichkeit:

Die Brühe mit dem Gemüse pürieren. Fischfilets gesondert in Fischfond und Wein garen. Die Suppe wird in Tellern serviert, auf einem zweiten Teller -pro Person- die Fischfilets, geröstete Baguettescheiben und Rouille anrichten.