Fischsuppe mit Rouille

Zutaten für 4-6Personen
1 KG Muscheln
1200 g Fischfilet (Seelachs, Kabeljau, Rotbarsch oder ähnliches)
500 g Tintenfischfilet
2 Karotten
2 Gemüsezwiebeln
½ Sellerieknolle
½ Fenchelknolle
2 Dosen gestückelte Tomaten
100 ml trockenen Wermut
200 ml trockenen Weißwein
2L Fischfond
Olivenöl
2 Lorbeerblätter
1-2 Chilischoten
1 TL gemörserten Fenchelsamen
1 Abrieb einer Bioorange

Zubereitung
Karotten, Zwiebeln, Sellerieknolle und die Fenchelknolle kleinschneiden und in Olivenöl andünsten. Danach mit Wermut und Weißwein ablöschen und mit den Tomaten, dem Fischfond und den Gewürzen auffülien und alles ca. 15 min. kochen. Das Fisch und Tintenfischfilet von möglichen Gräten säubern und in mundgerechte Stücke schneiden und *salzen!!!!* Die Muscheln säubern und beschädigte oder geöffnete aussortieren. Ca. 15 min. vordem Servieren die Muscheln und das Fischfilet zufügen und leicht köcheln lassen.
Dazu ein Baguette mit Knoblauchmayo reichen.

Rouille für die Fischsuppe
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. Diese in den Suppenteller legen, mit Rouille bedecken und mit der Suppe übergießen.