Fischsuppe mit Rouille

In einem Topf Olivnenöl erhitzen. Zuerst eine gehackte Zwiebel darin glasig dünsten; dann zwei fein gehackte Knoblauchzehen zugeben. Weiter Folgendes nach und nach zugeben:

eine Stange Lauch in dünne Scheiben geschnitten, eine kleine Fenchelknolle in dünne Spalten geschnitten, drei enthäutete geachtelte Fleischtomaten, Petersilie, Thymian, Bohnenkraut und Koriander. Das Ganze mit Fischfond bedecken und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Fischfilets – Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau - in grobe Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in der Brühe wenige Minuten gar ziehen lassen. Evtl. die Suppe noch abschmecken.

Für das Rouille eine rote entkernte Pfefferschote, vier Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. Nun eine eingeweichte ausgedrückte Weißbrotscheibe, ein Eigelb und wenig Olivenöl tropfenweise zugeben.

Dünne Baguettescheiben im Backofen leicht rösten. Die fertige Suppe in einen Teller geben, eine Brotscheibe darauf legen und diese mit dem Rouille bedecken.