



# Bouillabaisse



Was ist das Geheimnis dieses weltberühmten Fischtopfs? Und welche Meerestiere sollten darin schwimmen? Ich verrate es Ihnen.

Die Bouillabaisse ist eine geniale Kreation aus Felsen- und sogenannten „weißen Fischen“, die typisch für dieses weltberühmte, maritime Potpourri sind. Entgegen ihrer Natur sollen sie bei der Zubereitung in feinstem Olivenöl baden, gewürzt mit Aromaten, zusammen mit Zwiebeln, Tomaten und Fenchel. Das Ganze mit kochendem Wasser bedecken und kräftig wallend kochen. Das ist das Geheimnis einer guten Bouillabaisse, deren provenzalischen Namen mein Kollege Klaus Trebes treffend übersetzt mit „Koch schnell und hör

auf“. Denn länger als 20 Minuten sollte die Fischsuppe nicht auf der Herdplatte stehen. Diese kräftig durch ein grobes Sieb passieren, danach durch ein feines. Ergebnis: eine „goldene Bouillon“, abzuschmecken mit Safran, Cayenne und einem Spritzer Pastis (steigert das Fenchel-Parfüm).

Die Italiener, Griechen, Spanier haben ihre ganz speziellen Bouillabaisse-Rezepte genauso wie die Franzosen. Die Grundvoraussetzungen sind jedoch überall gleich, nämlich eine reichhaltige Auswahl von frisch gefangenen Felsen- und Bouillabaissefischen: das Petermännchen – wird bei uns leider selten angeboten –, der Knurrhahn, der Seekuckuck, die Rascasse, der Rote Drachenkopf, der

Petersfisch, Rotbarben und verschiedene Brassen. Für eine perfekte Bouillabaisse, wie im „Restaurant de Bacon“ am Cap d'Antibes, dürfen Bärenkrebs und Meeresspinne (beide extrem rar geworden) nicht fehlen. Die sonst von mir geschätzte Languste hat in dieser göttlichen Suppe nichts verloren. Sie verteuert dieses Gericht nur unnötig, ohne den Geschmack zu verbessern. Auf geriebenen Käse kann ich ebenfalls gerne verzichten. Pflicht hingegen sind die Baguette-Scheiben (max. 1 cm dick, im Ofen knusprig gebacken), schön bestrichen mit Sauce Rouille. Die Fischer trocknen das Brot übrigens in der Sonne, während sie im Hafen ihre Suppe kochen. Jetzt muss ich aber Schluss machen – die Bouillabaisse vom Herd nehmen.