

Hubertus Real

# Bouillabaisse vom Saibling mit knusprigen Ciabattachips

Für 4 Personen



## Zutaten

### Fischfond

150 g Weisses Mirepoix  
40 g Olivenöl  
500 g Saiblingsgräten  
1.6 l Wasser  
Gewürzbeutel  
Weisswein  
Salz/Pfeffer  
Lorbeer/Nelken

### Bouillabaisse vom Saibling

5 dl Fischfond  
0.5 dl Weisswein  
30 g Karottenrauten  
30 g Zucchettirauten  
30 g Sellerierauten  
Safran, gemahlen  
Safranfäden  
1 St. Knoblauch  
Zitronensaft

### Saiblingfilets

300 g Saiblingfilets  
4 St. Ciabattabrotsscheiben,  
geröstet (1 mm dünn)

## Zubereitung

### Fischfond

Für den Fischfond das Mirepoix im Olivenöl leicht andünsten, die Saiblingsgräten begeben und mit Weisswein ablöschen. Mit Wasser auffüllen, kurz aufstossen lassen, die Gewürze begeben und 20 Min. ziehen lassen.

### Bouillabaisse

Den Fischfond abpassieren und nochmals aufheizen. Weisswein, Knoblauch, Safranpulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und abschmecken.  
Das Gemüse kochen und mit dem Bouillabaissefond und den Kräutern anrichten.

### Saiblingfilets

Die Saiblingfilets auf ein eingeöltes Blech legen, würzen und im Ofen bei leichtem Dampfeinfluss langsam garen, ca. 1 Min. bei 98 °C.

### Anrichten

Das Gemüse wärmen, im Suppenteller mit Dill, Kräutern und Safran in der Mitte anrichten.  
Mit der heissen Suppe etwas nappieren, den gegarten Fisch darauflegen und alles mit den knusprigen Ciabattachips bedecken.  
Je nach Geschmack eine Knoblauchmayonnaise dazu servieren.