



V. l.: Luke, Jörg, Moare, Nobsi

Bouillabaisse à la Bavaria

Von Nitschko

Es wird wohl im Jahre 2003 gewesen sein, als der Meier das erste Mal mit seiner Fischsuppe angefangen hat. „Eine „Buiabes“ müssen wir jetzt mal machen“, und kaum vergehen 2 Jahre und wir hatten die ganze Geschichte in trockenen Tüchern.

Das allerwichtigste sind natürlich die Zutaten. Wichtig ist, dass man nur das Allerbeste kauft und keine Sekunde auch nur dran denkt zu sparen...

Das kann man hier in München eigentlich richtig nur beim Feinkosthandel Hamberger, für den man gar nicht so leicht eine Karte kriegt oder eben auf dem schönsten bunten Zauberland in der Mitte der Stadt, mit seinen kleinen gedrunghenen Ständen, den Marktfrauen, dem Biergarten, in dem man bei einer Maß sitzend gemütlich Touristen bestaunen kann und Preisen, die sicher mehr als angemessen sind. Aber was soll's.

Nach diesem gelungenen Beginn schlendert man dann an Pferde- und Wildmetzgereien, lacht über die Nasen, die glauben, die Nordsee verkaufte Fisch und kauft den Fisch dann beim Poseidon. Das Gemüse und die Gewürze bei einer der sehr attraktiven und rosigen Marktfrauen. Man schnuppert und merkt. Doch. Es liegt etwas französisches in der Luft an diesem Tag.

Die Zutaten:

Fisch:

Generell kann man da alles reingeben, nur keine allzu fetten Fische, also kein Lachs oder Makrele z.B.

● 5 Jakobsmuscheln ● 400g Rascasse ● 400g Seeteufel ● 400g Heilbutt, oder eben andere fettarme Seefische ● Scampi und Garnelen nach Belieben. Wir hatten so 5 Garnelen und 10 Scampi. ● Fischabschnitte - die Reste der obigen Fische beim Händler mitnehmen! Die braucht man für die Grundsuppe. ● Ca 1,5l Fischbrühe bzw. Fischfond ● Wenn man's ganz wichtig haben will, kann man dann noch einen lebenden Hummer kaufen und den dann vor allem anderen in kochendes Wasser schmeißen. Mit Kopf voraus! (2 Minuten, soll roh bleiben, dann raus, kaltes Wasser drüber, halbieren, Innereien raus). Allerdings hätte das von uns wieder keiner hingekriegt („Schau wie nett der schnappt“). Also kein Hummer.

Gemüse und so:

● 1 Bund Suppengrün ● Meeressalz ● 1 gehäufte TL Pfefferkörner ● 1 Flasche trockener Weißwein ● 100g Lauch ● 2 Zwiebeln ● Tomaten ca. 5; aber welche die schmecken. Also nix was so aussieht als hielte es länger als 2 Tage. ● Frischen Knoblauch so paar Zehen halt. ● Fenchel ca. 1/2 ● 1/2 Bund glatte Petersilie ● Thymian ● 1 Lorbeerblatt. ● ca. 200ml Olivenöl ● Frischgemahlenen (am besten weißen) Pfeffer ● 2 g gestoßener Safran ● 4 cl Pernot

„Sauce Roille“

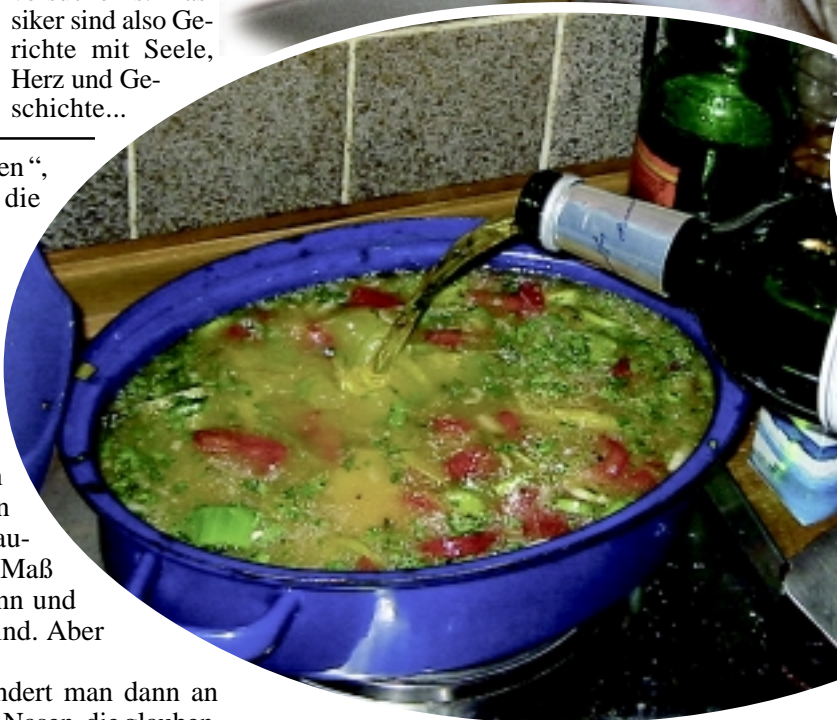
Eine Bouillabaisse ist eine Bouillabaisse weil sie so wahnsinnig gut schmeckt. Das werdet ihr sehen. Und das liegt woran? Richtig, an der „Sauce Rouille“ oder „Soß Rui“ wie wir zu sagen pflegen. Und das sind die Zutaten: ● 2 rote Chilischoten ● 2 Knoblauchze-

Mir san mir:

Männer kochen Klassiker

Servus, liebe Leser der New Yorker Staats-Zeitung. Wir sind fünf Münchner und kochen gern in geselliger Runde. Wir kochen und essen, plaudern und „gschaftln“ einfach gern. Wir treffen uns immer bei jemandem anderem, um zu kochen und, wie gesagt zum Machen und Tun. Angefangen hat es mit dem Monaco-Franze, dem legendären Münchner Schürzenjäger, besser gesagt mit dessen 85. Wiederholung auf dem 3. Bayerischen Programm. Aber einfach nur Fernsehen? Da kam dem Meier die Idee: „Wir kochen was“, um dem „ewigen Stenz“ einen würdigen Rahmen zu geben.

Das Essen war hervorragend, und als dann der „Monaco“ mit seinen 50 Jahren zu seiner 20-jährigen Angeboteten sagt: „...du hörst hier auf mit dem Arbeiten. Ich zahle alles! Alles!“, da hat der Nobsi gesagt, ach was geschrien: „Ein Klassiker! Ein absoluter Klassiker“ - und seitdem kochen wir Klassiker, oder wir versuchen's. Klassiker sind also Gerichte mit Seele, Herz und Geschichte...



hen ● 1 Eigelb ● 200ml Öl (kein Olivenöl - wir hatten bspw. Distelöl) ● 1 TL Tomatenmark ● 6 EL Bouillabaissebrühe ● Salz

So, dann haben wir losgelegt:

■ Fische in große möglichst gleichmäßige Teile schneiden. ■ Gemüse putzen und klein schneiden. (Lauch-Ringe; Zwiebeln fein hacken, Tomaten entkernen! Klein würfeln, Knoblauch in Stifte und Fenchel in dünne Scheiben, Kräuter zupfen) ■ Das Ganze (auch die Meeresfrüchte) in eine Kasserolle (großer Topf) geben und mit Olivenöl (nicht sparen), Salz, Pfeffer und etwas Safran ca. 1g schön vermengen ■ Nun kommt die große Wartezeit. Denn das Ganze muss mindestens 2 Stunden lang eingelegt werden und abgedeckt am Besten im Kühlschrank rumstehen. Diese Zeit nutzen wir für die Grundsuppe und die Soss Rui. Als Erstes nimmt man die Fischreste und haut sie zum Kochen in einen Topf, mit ca. 1 Liter Wasser. Erst ca. 20-30min köcheln, dann kann man sie noch ca. 15 min ziehen oder leicht

köcheln lassen. Hinzu kommt auch das Suppengrün und auch noch der Fischfond und eine Flasche Weißwein. Haben wir nach ca. 10 min reingegeben. Danach abseien und die Fischsuppe aufheben!! Was noch fehlt ist die „Soss Rui“: ■ Chillischoten entkernen und fein hacken ■ Knoblauchzehen fein hacken ■ Zusammen im Mörser vermengen. Den hatten wir nicht. Man kann aber auch beides hervorragend durch eine Knoblauchpresse drücken ■ Eigelb zugeben ■ Wie bei Mayo das Öl erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Dabei immer kräftig mit dem Schneebesen schlagen. ■ Eingeweichtes Weißbrot in die Mayo einarbeiten ■ Das Tomatenmark unterrühren ■ Mit 6 EL der Grundsuppe dickflüssig rühren.

So und dann kommt die heiße Phase

■ Aus dem Topf mit den Fischen die Krustentiere und die Jakobsmuscheln rausnehmen ■ Die Fische ebenfalls ■ Das Gemüse mit der Grundsuppe aufkochen und ca. 7-8 min köcheln lassen ■ Dann die Fische rein. Und das Ganze schön langsam garen lassen. Ca 10-15 min. Bis die Fische halt fertig sind ■ In der Zwischenzeit die Krustentiere und die Jakobsmuscheln mit Olivenöl in der Pfanne schön scharf anbraten. Ruhig ein bisschen drinlassen ■ Zum Schluss die Krustentiere in die Suppe, Abschmecken und das ganze noch ca 5 Min ziehen lassen ■ zum Abschmecken verwenden: 4cl Pernot, Salz, Pfeffer, ca. 5 EL Tomatenmark kurz in der Pfanne anschwitzen und dazugeben.

Servieren

Dazu Baguette oder andere Brotspezialitäten reichen. Die Sauce Rouille kommt dann beim Essen in die Suppe und das gibt dem Ganzen ein Volumen und einen Geschmack, der einen seinen Namen vergessen lässt. Wahnsinn! Fazit: Man braucht nicht lange rumzureden. Ein absoluter Klassiker!

Vive la France, vive Weiß-Blau!

Nitschko

