

## Bouillabaisse

### Zutaten (4 Personen)

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- 1 Lauch (klein)
- 1 Rüebli
- 1/2 Sellerie (klein)
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Thymian-Zweige
- 1,25 l Fischfond
- 2 Tomaten (geschält, entkernt, gewürfelt)
- 1 Briefchen Safran
- 800 g Fischstücke (z. B. Goldbrasse, Meerbarbe, Petersfisch)
- Safranfäden (eingeweicht)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch dämpfen. Lauch, Rüebli und Sellerie in feine Streifen schneiden und ebenfalls dämpfen. Lorbeerblätter und Thymian zugeben, kurz darauf alles mit dem Fischfond aufkochen und die Hitze reduzieren. Die Tomaten begeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen. Die Fischstücke begeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Abschliessend mit den Safranfäden garnieren.

Mit Knoblauchmayonnaise und knusprig gebackenem Baguette servieren.

\*\*\*