

Bouillabaisse mit Forellen und Edelkrebsen

für 4 Personen

1 Rüebli	¼ Sellerieknolle
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe, durch die Presse gedrückt
20 g Butter	1 TL Tomatenmark
1 Glas Fischfond	2 dl Weisswein
1 Liter Wasser	1 Lorbeerblatt
1 Beutel Safranpulver	400 g Forellenfilets, frisch
1 Messerspitze abgeriebenen Bio-Orangenschal	200 g Krebsfleisch
1 kleiner Lauch	Weissbrot
Salz und Pfeffer	Olivenöl
je 1 Bund Dill, Peterli, Schnittlauch, fein geschnitten	

Rüebli, Sellerie, Lauch und Zwiebeln in ganz feine Streifen schneiden. Mit dem Knoblauch in der heissen Butter ca. 5 Minuten dünsten. Tomatenmark dazugeben und mitdünsten. Fischfond, Weisswein, Wasser, Lorbeerblatt, Safran und Orangenschale dazugeben und so lange weiterköcheln, bis das Gemüse bissfest ist. Eventuell etwas Wasser beifügen.

Forellenfilets in nicht zu kleine Stücke schneiden und ca. 2 Minuten in der Suppe ziehen lassen. Krebsfleisch ganz zum Schluss zugeben, damit es nicht hart wird, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den fein geschnittenen Kräutern und in Olivenöl geröstetem Weissbrot servieren.

