

Bouillabaisse

Für 4 Personen



250 g Lachs, in Würfel geschnitten (2 cm Kantenlänge)
250 g Viktoriabarsch, in Würfel geschnitten
12 Scampi, gepellt und entdarmt
200 g Muscheln
Rapsöl
3 Schalotten, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
250 g Champignons, in Scheiben geschnitten
100 ml Fischfond
400 ml Weißwein
100 g Crème fraîche
1 Zitrone (Saft und Abrieb)
2 EL Speisestärke, angerührt mit Wasser
1 EL Petersilie, klein gehackt
100 g Emmentaler
50 g Parmesan, gerieben (unter den Emmentaler mischen)
100 g Nordseegarnelen
Salz, Pfeffer

1. Grill mit GBS Pfannen Einsatz für direkte/indirekte Hitze auf 200 °C vorheizen.
2. Die Fischwürfel waschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in der Pfanne aufheizen und die Würfel darin ganz kurz anbraten (sollen nur halb gar sein), herausnehmen und beiseitestellen. Genauso mit den Scampis verfahren.
3. Falls nötig etwas frisches Öl aufheizen und darin nun die Schalotten anschwitzen. Sobald diese glasig sind, die Champignons hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Knoblauch hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und mit dem Fischfond auffüllen. Das Ganze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche hinzufügen und nochmals kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft würzen. Mit Speisestärke abbinden, kurz köcheln lassen und den Grill auf indirekte Hitze umstellen. Beim Holzkohlegrill die Kohlekörbe auseinanderschieben und die Deckellüftung schließen.
4. Petersilie, Fisch, Muscheln und Scampi hineinrühren, mit Käsemischung bestreuen und 15 Minuten überbacken lassen. Vor dem Servieren das Ganze mit Nordseegarnelen bestreuen.