



Restaurant
Natur erleben & genießen
Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Doradenfilet auf Fenchel und Tomaten mit Bouillabaissejus

Für 4 Personen:

2 kg	Bouillabaisse-Fisch (Rascasse, Meerbarbe, Knurrhahn, Dorade, Muscheln)	– Für die Bouillabaisse den Fisch filetieren, die Gräten und Zwiebel in Öl erhitzen. Die Gewürze und das Kräuterbündel dazugeben. Mit Wasser und Weißwein bedecken und 15 Minuten kochen lassen. Anschließend sieben und abschmecken.
1 Stange	Lauch	
1 Stück	Sternanis	– Im Fischfond die Fischfilets und die Muscheln etwa 5 Minuten ziehen lassen.
2	Thymianzweige	
2	Lorbeerblätter	– Für das Aioli den Knoblauch und die Eigelbe fein pürieren. Das Öl nach und nach dazugeben.
2	Nelken	
1 Prise	Safran	– Die Gemüsestreifen in Olivenöl knackig dünsten und würzen.
1 Prise	Cayenne Pfeffer	
250 ml	Weißwein	– Beim Anrichten die Gemüsestreifen in den Suppentellern verteilen. Die Fischfilets und die Muscheln darüber legen. Den Bouillabaissejus heiß darüber gießen. Die gerösteten Weißbrotscheiben dazu servieren.
	Kräuterbündel aus Selleriegrün, Petersilie und Lauchgrün	
	Gemüsestreifen von:	
500 g	Tomaten, abgezogen	
500 g	Fenchel	
4	Knoblauchzehen	
1	Zwiebel	
100 g	Sellerieknolle	
	Aioli (Knoblauchsauce):	
6	Knoblauchzehen	
6	Eigelbe	
120 ml	Olivenöl	
1 TL	Meersalz	
1 Prise	Cayenne Pfeffer	
8 Scheiben	dünn geschnittenes Weißbrot	