



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Lotte-Bouillabaisse mit Rouille

Für 4 Personen

2 kg Lotte ( 1 Stk.)  
1 Stk. Porreeestange  
250 g Fenchel  
250 g Sellerie  
1 Stk. Zwiebel  
1 Stk. Knoblauchzehe  
50 g Olivenöl  
500 ml Weißwein  
Thymian, Lorbeerblatt,  
Nelke

500 g Tomaten, abgezogen  
12 Fäden Safran

Sauce Rouille:

1 Eigelb  
1 gekochtes Eigelb  
1 El. Crème fraîche  
50 g Kartoffel, gekocht  
1 Tl Tomatenmark  
6 Stk. Knoblauchzehen  
1 Chilischote  
150 ml Olivenöl  
Meersalz

4 Zweige Fenchelkraut

Die Lotte filetieren und in 4 Stücke portionieren. Für den Fischsud die Hälfte des Gemüses in Stücke schneiden. Mit den Gräten und Knoblauch in heißem Öl andünsten. Wein, ca. 1 Liter Wasser und Kräuter zugeben. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten garen. Die Fischbrühe durchsieben. Safranfäden mit wenig Salz im Mörser zerkleinern und in dem Sud ziehen lassen.

Das übrige Gemüse in feine Streifen schneiden. Leicht mit Olivenöl dünsten. Die Lotte auf das Gemüse und die Tomaten legen. Würzen. Den Safransud darüber gießen und bei kleiner Hitze 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Rouille alle Zutaten, zimmertemperiert, im Mixer pürieren. Unter ständigem rühren Öl nach und nach dazugießen. Abschmecken.

Anrichten: Auf vorgewärmte Teller die Gemüsestreifen mittig verteilen. Mit Rouille umranden. Eine Portion Lote in die Mitte setzen und mit Fenchelkraut garnieren.