

1. Hauptgang: *Weihnachtliche Bouillabaisse von Alfons Schuhbeck*

Zutaten für vier Personen

Karamellisierter Kardamom und Fenchel:

1 TL Kardamomkörner
 2 TL Fenchelkörner
 2 – 3 TL Puderzucker

Suppe:

1,5 Knolle Fenchel
 800 ml Gemüsebrühe
 200 g Sahne
 30 g Butter, kalt
 1 – 2 EL Butter, braun
 1 Zehe Knoblauch
 1 Scheibe Ingwer
 0,5 TL Curry
 0,5 Orange, unbehandelt
 2 Stangen Frühlingszwiebeln
 Chili, gemahlen, mild
 Salz

Fisch, Krebse:

0,5 Zehe Knoblauch
 0,5 Orange, unbehandelt
 0,5 TL Kümmel, ganz
 20 Flusskrebse
 1 EL Butter, braun
 1 Scheibe Ingwer
 1 Splitter Zimt
 0,25 Schote Vanille
 Chilisalz, mild
 Salz

Einlage:

4 Lachsfilets, enthäutet, entgrätet, à 70 g
 2 EL Olivenöl, mild
 4 Kabeljaufilets, enthäutet, entgrätet, à 70 g
 4 Rotbarbenfilets, mit Haut, klein
 4 Jakobsmuscheln
 Butter
 Chilisalz, mild



Zubereitung

Karamellisierter Kardamom und Fenchel:

Die Kardamom- und Fenchelkörner in einer Pfanne bei milder Temperatur erwärmen, mit etwas Puderzucker bestäuben und unter Rühren schmelzen lassen. Weitere zwei bis drei mal Puderzucker darauf stäuben und jedes Mal schmelzen lassen. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in einem Mörser fein zerreiben. Sofort in ein gut schließbares Gefäß geben, damit es trocken bleibt.

Suppe:

Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Den Fenchel putzen, halbieren, waschen und samt Strunk in einen halben Zentimeter große Stücke schneiden. Das Fenchelgrün für später aufbewahren. Den Fenchel in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen, bis er weich ist. Ein Drittel des Fenchels als Einlage heraus nehmen und beiseite stellen. Die Sahne zur Suppe geben und mit Butter und brauner Butter pürieren. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Etwas Schale der Orange abreiben. Knoblauch und Ingwer mit dem Curry und einer Prise karamellisiertem Fenchelgemisch hinein rühren. Einige Minuten ziehen lassen, mit etwas Orangenabrieb, Salz und Chili abschmecken und durch ein nicht zu feines Sieb passieren. Die abgenommene Fenchel-Einlage und die Frühlingszwiebeln in der Suppe erwärmen.

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Fisch, Krebse:

Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Aus der Orange einen Streifen Schale heraus schneiden. Die Krebse mit dem Kümmel für ein bis zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Krebschwänze und –scheren vom Körper trennen. Schwänze schälen und den Darm entfernen. Die Scheren knacken und das Fleisch heraus lösen. Zum Anrichten in einen Esslöffel Butter mit Knoblauch, Ingwer, Zimt, Vanille und Orangenschale erwärmen und mit Chilisalz würzen. Die Krebshöpfe von allen Weichteilen befreien, sodass nur noch die Schalen übrig bleiben. Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten rösten. Zur Dekoration beiseite legen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Einlage:

Den Lachs auf ein gebuttertes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten saftig durchziehen lassen. Anschließend mit mildem Olivenöl bestreichen und mit Chilisalz und ein wenig von der karamellisierten Kardamom-Fenchel-Mischung würzen. Kabeljau, Rotbarbe und Jakobsmuscheln in einer Pfanne im Olivenöl anbraten und mit Chilisalz und der Kardamom-Fenchel-Mischung würzen.

Anrichten:

Die Soße nochmals aufmixen, auf vertieften warmen Tellern verteilen und die Champignons darauf streuen. Je ein Stück Lachs und Kabeljau darauf legen und das Krebsfleisch darauf verteilen. Mit den Krebschalen garnieren.

Idee: Alfons Schuhbeck