

Cotriade bretonne



Zeitaufwand: > 60 min

ZUTATEN FÜR 6–8 PERSONEN

100 g geschnittener Bratspeck,
grob gehackt

3 Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten

700 g festkochende Kartoffeln
(z. B. La Ratte oder Desirée), geschält,
in 8 mm dicken Scheiben

2 l Geflügelbouillon

1 Thymianzweig

1 kg Miesmuscheln, gebürstet und gespült

1 kg Fischfilet (Snapper, Rouget, St. Pierre,
Dorade etc.) in 10 cm grossen Stücken

1 Bund grossblättrige Petersilie,
grob gehackt

FÜR DAS GERÖSTETE BROT

100 g Bratbutter, geklärt

8 dicke Scheiben weisses Sauerteigbrot

1 Knoblauchzehe, geschält, halbiert

KARTOFFELFOND ZUBEREITEN

Den Speck in einer grossen Kasserolle einige Minuten in Olivenöl anschwitzen lassen. Die Zwiebelringe zugeben und unter Rühren etwa 10 Minuten garen. Nun Kartoffeln, Bouillon und Thymian zugeben und alles aufkochen. Auf kleiner Hitze die Kartoffeln knapp gar werden lassen, etwa 10–20 Minuten. Die fertig gekochten Kartoffeln mit einem Schaumlöffel herausheben und warm stellen.

MUSCHELN KOCHEN

Fond wieder aufkochen, die Muscheln zugeben, einige Minuten kochen, bis sie sich öffnen. Die Muscheln mit einer Schaumkelle herausheben und zu den Kartoffeln warm stellen. Fond auf minimalste Hitze schalten und darin die Fischstücke pochieren, zirka 3–5 Minuten. Grobblättrige Petersilie dazugeben und abschmecken mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle.

BROT RÖSTEN

In der Zwischenzeit die geklärte Butter schmelzen. Die Brotscheiben darin beidseitig golden braten, zirka 1–2 Minuten pro Seite, und mit Knoblauchhälften einreiben.

FERTIGSTELLEN UND SERVIEREN

Geröstete Brotscheiben in eine Suppenschüssel legen und die Kartoffeln und Muscheln darauf verteilen. Danach die Suppe eingiessen und die Fischstücke darauflegen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen und sofort servieren.