



# ROCKFISH EN SAFRAAN, ZUURDESEM EN ROUILLE

- 1000 g Vissengraat
- 1000 g Diverse kleine rockfish
- 100 g Basilicumtakjes
- 500 g Witte wijn
- 2 Uien
- 2 teentje knoflook
- 1 Venkel
- 2 Preiwit
- 2 Stengels bleekselderij
- 4 Tomaten
- 10 g Verse tijm
- 2 Laurier
- 1 g Saffraan
- 80 g Tomatenpuree
- 10 g Sinaasappelschil
- 1 Scheutje pastis  
Olijfolie
- 2 Rode gepofte paprika's
- 2 Teentjes look
- 2 Kruimige aardappels
- 1/2 Citroen
- 1 g Saffraan
- 1 dl Olijfolie
- 250 g Mosselen
- 250 g Zeeduivelfilets
- 12 Grote gamba's
- Zuurdesem
- Olijfolie

## Visbouillon

Doe een scheutje olijfolie in een diepe, hete pan. Bak de vis kort. Giet na 2 minuten de water en de wijn op de vis. Voeg een paar takjes basilicum toe. Laat de bouillon tegen de kook aan 30 min. trekken. Zeef de bouillon, druk de vismassa bij het zeven goed aan zodat veel smaak vrijkomt zet de bouillon apart

## Bouillabaisse

Doe een flinke scheut olijfolie in een diepe pan en bak de fijngesneden prei, ui, knoflook, bleekselderij, venkel en knolselderij glazig. Voeg daarna de tomaten toe en bak de groenten nog een paar minuten door. Ontzuur de tomatenpuree apart vijf minuten in olijfolie en voeg toe met een laurierblaadje, tijm en rozemarijn toe. Voeg een pak of blik tomatenblokjes toe. Laat het mengsel even zachtjes doorbakken. Voeg de peterselie toe. Voeg een flinke scheut witte wijn toe en laat het mengsel even doorgaren. Voeg een paar scheppen visbouillon toe en laat 30 minuten pruttelen tot de groentes zacht zijn. Pureer het mengsel met een staafmixer en wrijf door een zeef. Voeg vervolgens alle hete visbouillon toe. Breng de soep op smaak met peper uit de molen en zout.

## Rouille

Kook de aardappel gaar. Pof de paprika in de oven tot het velletje zwart is. Pureer met een staafmixer de paprika, het pepertje, de aardappel, de 10 draadjes saffraan en de tenen knoflook. Voeg al purerend de olijfolie toe en draai tot je een pasta hebt

## Garnering

Bak de mosselen in boter tot deze open gaan staan en blus af met iets wijn en breng op smaak met peper en zout. Gaar de gamba's in de bouillabaisse. Bak de zeeduivel in de boter. Snijd de zuurdesem en schenk olijfolie erover en bak 10 minuten in de oven.

## Opdien

Leg de vis in het bord en giet de bouillabaisse op het bord. Besmeer de zuurdesem met rouille en server apart.