

# Einzig auf Muscheln wird verzichtet

**SEELÄNDER BOUILLABAISSE** • Ihren Ursprung hat die reichhaltige Fischsuppe in der Provence im Süden Frankreichs und gilt vorab in der Hafenstadt Marseille als Spezialität. Urs Messerli liess sich inspirieren und hat eine Variante mit heimischem Gemüse und Süsswasserfischen kreiert.

Was der provenzalischen Küche recht, soll der «Cuisine Bernoise» billig sein. Urs Messerli hat die reichhaltige Fischsuppe aus dem Süden Frankreichs – «ein Klassiker ist sicher die Bouillabaisse Marseillaise» – kurzerhand auf Schweizer Verhältnisse adaptiert. «Die Bouillabaisse wird heute nicht nur in der Provence, sondern in ganz Frankreich serviert», sagt der Inhaber der mille sens groupe AG und will mit seinem Rezept beweisen, dass nicht nur die Küche der «Grande Nation» Hervorragendes hervorbringt. Er habe ebenfalls Bekanntheit mit «Zarzuela», dem Fischeintopf der spanischen Küche gemacht. «Ich fand diese mediterranen Gerichte immer etwas Urchiges mit sehr viel Geschmack.»

### Regionale Produkte

Inspiziert von diesen kulinarischen Eindrücken hat Messerli in seiner Zeit in der «Auberge de la Croix Blanche» im freiburgischen Villarepos die Seeländer Bouillabaisse kreiert. Statt Meeresfische verwendet er in seiner Gourmetküche einheimische Produkte. «Meine Idee war, sommerliche Gemüse aus dem nahegelegenen Seeland und Fische aus den Seeländer Seen in einer Fischsuppe zu vereinen. Klar durften Krustentiere nicht fehlen. Als Alternativen

**«Vielleicht ist eine Fischsuppe mit Süsswasserfischen sogar etwas feiner im Geschmack.»**

Urs Messerli

find ich den Kamberkrebs.» Dieser aus Nordamerika stammende Flusskrebs habe sich sehr stark ausgebreitet. Dabei hätten ihm seine Resistenzen geholfen. «Der Kamberkrebs verdränge die einheimischen Krebsarten wie zum Beispiel den Edelkrebs und sei für diese eine Gefahr, weil er die äusserst aggressive Krebspest überträgt.» Es sei darum sicher kein Verbrechen, sagt der Kochprofi, wenn der Kamberkrebs grosszügig in der Suppenpfanne landet. «Gut ist er, zum Essen ist er eine Delikatesse.»

Es sei unbestritten, sagt Urs Messerli, dass Meeresfische und -früchte eine höhere Qualität hätten als ihre Artgenossen aus dem Süsswasser: «Ich bin jedoch

### Äusserst resistent

**KAMBERKREBS** • Der Flusskrebs stammt von der Ostküste der USA und wurde während des 20. Jahrhunderts in Europa eingeführt. Der Kamberkrebs ist in zahlreichen Gewässern der West- und Südschweiz zu finden sowie vereinzelt in der Ostschweiz. Im Kanton Bern besiedelt er vor allem den Bieler- und Thunersee sowie die Aare unterhalb von



Bieler. Er ist resistent gegen hohe Wassertemperaturen, schlechte -qualität und die Krebspest, die er jedoch auf andere Krebse übertragen kann. Er wird nicht grösser als 12 cm. Sein Panzer ist nicht glatt, sondern hat viel Höcker und Dornen. Er findet unter Blöcken an Ufern Unterschlupf und ist vorwiegend nachtaktiv. In der Schweiz gehört er zu den unerwünschten Arten. **sl**



Bouillabaisse aus Süsswasserfischen und Seeländer Gemüse – Urs Messerlis Antwort auf die Spezialität der provenzalischen Küche. Marcus Gyger/zvg

### «Bouillabaisse marseillaise» gilt als besondere Spezialität

«Der Ursprung der typischen Bouillabaisse ist in der Provence zu suchen. Es gibt inzwischen die verschiedensten Ableitungen. Als besondere Spezialität gilt die sehr reichhaltige Fischsuppe, die in der Hafenstadt Marseille aufgetischt wird.» Urs Messerli kennt die Besonderheiten: «Aus-schlaggebend ist, dass eine grosse Vielfalt an Speisefischen aus dem Mittelmeer dafür verwendet werden: Seeteufel, Knurrhahn, Meeraal, Petersfisch, Rotbarbe,

Seewolf oder wie sie alle heissen mögen, eignen sich bestens dafür. Je mehr, umso schmackhafter wird die Bouillabaisse.» Die ganzen Fische würden zusammen mit Crevetten, Langusten und Muscheln, provenzalischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten, wildem Fenchel und nicht wenig Knoblauch, Weisswein, Pastis oder Wermut im Fischfond gegart. «Die pochierten Fische und Meeresfrüchte werden dann aus der Suppe genommen und separat zu dieser

serviert. Als traditionelle Begleiterin gehört eine «Rouille» dazu – eine sämige Sauce aus weichgekochten Kartoffeln, Knoblauch und der Fischbrühe. Mehr als ein knuspriges Baguette braucht es für diese Delikatesse nicht mehr», so der Spitzenkoch. Die Behauptung, dass die Fischer in Marseille aus kleinen Fischen und Fischresten, die vom Markt übrig blieben, mit Meerwasser eine Fischsuppe gekocht hätten, ist für Messerli eher ungläubwürdig. **sl**

## Seeländer Mini-Bouillabaisse

### Zutaten für 4 Personen

#### Fisch

80 g Zanderfilet, Rückenstück  
80 g Eglifilet, mit Haut und/oder Felchenfilet  
100 g Seeforelle oder Seesaibling  
4 Stk. Flusskrebse

#### Bouillabaisse

5 cl Olivenöl, kalt gepresst  
40 g Schalotten  
60 g Zucchini  
30 g Karotten  
40 g Fenchel  
5 Stk. Knoblauchzehen  
½ Stk. Peperoni  
1 Stk. kleine Zucchini  
40 g Tomaten/reife Rispentomate  
wenig Dill, frisch  
wenig Kerbel, frisch  
1 dl Kochwein, weiss

wenig Safranfäden, getrocknet  
8 dl Fischfond  
1 cl Pernod  
60 g Focaccia-Brot  
25 g Butter  
Salz und Pfeffer  
Dillstrauss, Petersilie, Kerbel (Garnitur)

#### Zubereitung

#### Fisch

Die Flusskrebse im kochenden Wasser blanchieren. Aus der Schale brechen. Die Fischfilets herrichten, filetieren und in Stücke schneiden.

#### Bouillabaisse

Die Schalotten fein hacken, das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch zu Püree zerreiben. Die Tomaten blanchieren, schälen, entkernen

und würfeln. Den Dill und den Kerbel fein hacken. Die Gemüseabschnitte und Fischgräte in etwas Olivenöl anziehen und damit später den Fischfond verstärken. Kurz vor dem Herausnehmen die Hälfte des geriebenen Knoblauchs beigeben und kurz mitrösten. Die Schalotten und die Hälfte des Knoblauchs in Olivenöl andünsten, mit Weisswein ablöschen und die Safranfäden beigeben. Mit dem verstärkten, passierten Fischfond auffüllen, das geschnittene Gemüse im Fond garen. Kurz kochen und abschmecken. Mit Pernod parfümieren und abschmecken. Fischfiletstücke kurz sautieren. Alles anrichten und mit den Tomaten und gehackten Kräutern garnieren.

Focacciabrot-Krustade: Die dünn aufgeschnittene Focacciascheibe mit Knoblauch und Olivenöl bestreichen und im Ofen bei 200°C toasten. **um**

### WEINTIPP

#### «Der Exotische», Sauvignon blanc AOC, 2014, Charles Steiner

Dieser Sauvignon blanc ist ein hervorragender Begleiter zur vorgestellten Seeländer Bouillabaisse. Er kommt aus der Bielerseeregion und hat durchaus Weltklasseformat. Er schmeckt nach Stachelbeere, Holunder, roter Grapefruit, Cassis, Brennessel, Zitrusfrucht, Mandarinschale und ist rassig, fruchtig, intensiv, elegant, mineralisch und mit einem trockenen Abgang. Der Wein eignet sich zum Aperitif, passt aber auch zu Fisch- und Fleischvorspeisen, Meeresfischen, Krustentieren, hellen Fleischgerichten, Pasta, frischem Ziegenkäse und Terrinen.



Das Weingut Steiner liegt eingebettet in die Rebhänge von Ligerz im kleinen Weiler Schernelz, mit aussergewöhnlicher Aussicht auf den Bielersee und die Alpen. Der Familienbetrieb versucht stets, die Verbindung von Tradition und Innovation zu bewahren. Steiners sind überzeugt, dass eine umweltschonende und naturnahe Anbaumethode sich im Wein widerspiegelt und ihm die nötige Kraft, die Aromatik und die Fülle geben, um den Sortencharakter im Wein noch besser zur Geltung zu bringen. Die ständige Weiterentwicklung der Weinbereitungsmethode, Investitionen in die Kellertechnik und die Inspiration durch neue Ideen verleihen dem Gut Steiner ein innovatives Etikett. Seit 2009 bringt Tochter Sabine weitere neue «Weinideen» in den Betrieb ein. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern (www.millesvins.ch) oder direkt beim Weingut Steiner in Schernelz (www.schnelz-village.ch)

überzeugt, dass es mir mit der Seeländer Bouillabaisse gelungen ist, zu zeigen, dass mit diesen ebenfalls etwas Feines auf den Tisch gebracht werden kann.» Vielleicht sei die einheimische Fischsuppe sogar etwas feiner im Geschmack, sagt der Sensoriker. Was im Süsswasser nicht vorkomme, respektive nicht geniessbar sei, seien Muscheln. «Darum habe ich bei meinem Rezept ganz auf sie verzichtet.»

#### Mit provenzalischem Geschmack

«Ich habe die Seeländer Bouillabaisse so interpretiert, dass sie entweder als Vorspeise oder als Hauptgericht genossen werden kann.» Urs Messerli verwendet dafür Fischfilets, die er separat gart und diese dann mit der Fischbouillon heiss angiesst. «In dieser werden alle die Gemüse, die den Seeländer Charakter und den provenzalischen Geschmack vereinen, mitgekocht.» Der Punktekoch zählt auf: Fenchel und Fenchelsamen, Schalotten, Zucchini, Tomaten, grüner und weisser Lauch, Rübli, Knoblauch, Dill sowie verschiedene Gartenkräuter. Als Fische würden sich sehr viel Süsswasserfische eignen: Saibling, Seeforellen, Felchen, Hecht, Egli, Zander. Natürlich werde Wein aus dem Seeland zum Kochen verwendet. «Trotz lokalen Zutaten wird beim Geniessen der Suppe deren südländischer Geschmack unverkennbar sein. Je nach dem kann zum Schluss die Suppe noch mit einem Schuss Pernod oder Absinth abgeschmeckt werden», sagt Messerli.

Wenn als eigenständiges Essen serviert, passe zu den Fischfilets eine Sauce rouille und als Beilage Petersilienkartoffeln oder getoastetes Weissbrot. «Mit ein paar verschiedenen Fischarten mehr, in drei oder vier Gängen serviert, und als Basis immer die gute Fischsuppe, kann dieser einfache Eintopf zum richtigen Festessen werden.» **Jürg Amsler**