

Mediterraanse vissoep, rouille en Gruyere



Ingredienten

Voor de soep:

- 1 kg vis met graten
- 100 g pruimtomaten (gehalveerd en zaadjes verwijderd)
- 90 g wortelen in stukjes
- 80 g ajuin gehakt
- 60 g tomatenpuree
- 60 g aardappelen in blokjes
- 25 g prei gehakt
- 20 g selder in stukjes
- 20 g venkel in stukjes
- teentje look, geplet
- 2 l kippenbouillon
- 40 ml pernod
- 20 ml armagnac
- 4 el olijfolie
- citroensap
- 1 mespunt cayennepeper
- 1 plukje saffraandraadjes
- zout naar smaak

Voor de rouille:

- 170 ml plantaardige olie
- 50 g pureeaardappelen
- 1 eidooier
- 1 teen look fijn gehakt
- tl harissa
- 1 plukje saffraandraadjes

Voor de croutons:

- stokbrood
- 1 el olijfolie

Voor het serveren:

- 250 g gruyerekaas geraspt

Bereiding

Recept voor 8 personen.

1. Gebruik als vis: zeebarbeel (mul), rode poon of andere stevige witte vis, zoals zeebaars of Middellandse zeesoorten, zoals rascasse (schorpioenvis), indien verkrijgbaar.
2. Begin één dag vooraf met het maken van de soep. Zorg er voor dat de vis zorgvuldig ontschubd en gekuist is en laat alles uitlekken. Leg de vis in een pot samen met de saffraan, cayennepeper en de helft van de olijfolie en laat overnachten in de frigo.
3. Haal de gemarineerde vis uit de frigo en laat uitlekken terwijl het vocht opgevangen wordt. Verwarm 1 eetlepel olijfolie en bak de vis aan tot die goudkleurig is.
4. Verwarm de resterende olijfolie in een grote sauspan. Fruit hierin de wortel, selder, venkel, ajuin en prei tot een goudbruine kleur.
5. Voeg de Armagnac en Pernod toe en flambeer. Voeg nu de pruimtomaten en tomatenpuree toe, stoof gedurende 5 minuten op een middelhoog vuur. Voeg de gebakken vis, de gezeefde marinade, de kippenbouillon en de aardappel toe en breng aan de kook. Verlaag het vuur en laat 90 minuten sudderen.
6. Na het sudderen, maak alles klein in een blender, inclusief de visgraten. Druk door een fijne zeef in een propere pan, breng op smaak met citroensap en zout en zet op zij klaar om te serveren.
7. Voor de rouille : voeg de eidooier, Harissa, saffraan en look in een food processor en voeg traag de plantaardige olie toe (zoals om een mayonaise te maken). Voeg de aardappel toe aan het mengsel en blend tot alles glad ziet. Blijf de olie toevoegen op dezelfde manier als hiervoor.
8. Voor de croûtons : verwarm de oven op 180°C. Snijd het brood in blokjes van 1cm en plaats ze op een bakplaat. Druppel olijfolie over het brood en laat ongeveer 7 minuten bakken tot ze goudkleurig en krokant zijn.

Verwarm de soep, serveer met de rouille, croûtons en geraspte Gruyèrekaas.

Recept naar de Galvin brothers.