



Drachenkopf „Scorpaena scrofa“

Seine Hässlichkeit ist so grotesk und so pittoresk, wie sein Fleisch unentbehrlich ist für eine echte **Bouillabaisse**. Keine Fischsuppe ist so legendär. Dazu passt ein aromatischer, trockener, nicht zu schwerer Weisswein oder Rosé mit einer feinen Säure.

Das COVID-19-Virus macht bedauerlicherweise einen Strich durch eine **Bouillabaisse-Rechnung in Marseille**.



Eine **Drachenkopfsuppe** gab es bereits im Altertum, sie gehört zu den Überlieferungen des Mittelmeerraums. Die erste schriftliche Erwähnung einer solchen Suppe findet man bei Plinius dem Älteren. Nach den Rezeptforschungen von Raymond Oliver reichen die Regeln für die **Bouillabaisse**, wie wir sie heute kennen, bis ins 16. Jahrhundert zurück.

1785 tauchte der Begriff „**Bouilhe-Baisso**“ erstmals in dem provenzalischen Wörterbuch *Dictionnaire de la Provence et du Comté-Venaissin* auf: „Bouilhe-Baisso, Ausdruck der Fischersprache, eine Art Ragout, das dadurch hergestellt wird, dass man Fische im Meerwasser kocht. Man sagt bouilhe-baisso, weil der Topf, sobald er kocht (französisch *bout*), vom Feuer weggenommen wird (französisch *abaissé*).“

Marseille, die Europäische Kulturhauptstadt 2013 schwimmt förmlich in dieser leckeren Fischsuppe.

Der Fischfond wird laut Paul Bocuse am besten aus folgenden Fischen zubereitet: Drachenkopf, Meersau, Merlan, Meerbarbe, Petermännchen, Heringskönig, Meeraal, Languste.

Wer nicht auf das wunderbare

Marseille-Bouillabaisse-Gourmet-Erlebnis

verzichten möchte und ihm die Suppe zum selber herstellen zu aufwändig ist: man kann sie fixfertig in Gläsern kaufen.

