

Co je to bujabéza?



Bujabéza je vlastně rybí polévka, která se původně připravovala především ze zbytků a méně kvalitních ryb, které zůstaly zachycené v sítích nebo se je nepodařilo prodat.

Dnes se ovšem sahá naopak po co nejvíce kvalitním rybím mase. Svůj název získala bouillabaisse dle způsobu, jakým je připravována. Nejprve je potřeba ji dlouze táhnout, vařit, tedy *bouillir*, poté snížit teplotu a z ohně stáhnout, *baissier*.

V různých oblastech se vám na stůl dostane polévka dle tamních úprav a o skutečném a pravém receptu se mnozí vášnivě přou. V mnoha ohledech se ale recepty shodují. **Bouillabaisse by měla vždy obsahovat alespoň tři druhy mořských ryb**, mezi nimiž nesmí chybět takzvaná ropušnice. **Zapomenout byste neměli také na fenykl a šafrán**, díky kterému získá polévka svou typickou naoranžovělou barvu. Dle dávné pověsti tento pokrm připravovala bohyně Afrodité svému manželovi Hefaistovi v domnění, že síla šafránu jej přivede ke spánku, a když se tomu tak skutečně stalo, utekla bohyně za svým milencem.

Typický je také způsob, jakým je polévka servírována. Samostatně se totiž podává čistý vývar a vedle na talíři poté uvařené ryby a brambory. Chybět nesmí také omáčka z majonézy, česneku a šafránu zvaná rouille.

Bouillabaisse dle COOP Rádce

Pokusili jsme se udělat průřez několika recepty na tradiční bouillabaissu, vybrat hlavní a nejvíce používané suroviny a postupy, a vytvořit tak pro vás co možná nejvíce autentický recept na tuto skvostnou rybí pochoutku.

- 2 kg mořských ryb a plodů (ropušnice, mořský vlk, platýz, treska, sépie, mušle,

krab...)

- 2 cibule
- 1 palice česneku
- 3 rajčata
- 1 fenykl
- 3 větší brambory
- 100 ml olivového oleje
- 1 dl anýzového likéru pastis (není nutný, ale dodá šmrnc)
- 5 nitek šafránu, popřípadě 2 lžičky šafránového prášku
- 1 lžička sladké papriky
- 1 bobkový list
- 2 snítky tymiánu
- kousek pomerančové kůry
- sůl, pepř

Ryby zbavíme šupin, kůže a vykostíme. Kosti a hlavy si ponecháme. Cibuli, rajčata a fenykl pokrájíme na větší kousky, česnek jen lehce oloupeme a celou hlavu překrojíme na půl. V hrnci rozpálíme olivový olej a vhodíme na něj zeleninu. Několik minut restujeme, poté přidáme rybí kosti, bobkový list, tymián a pomerančovou kůru. Pokud používáme pastis, nyní přilijeme a ihned zapálíme, aby alkohol vyhořel. Tento krok není nezbytný, nicméně dodá pokrmu výborný říz. Vše zalijeme vodou tak, aby byly suroviny ponořeny, přisypeme papriku, šafrán, osolíme a opeříme. Přivedeme k varu, ztlumíme a necháme alespoň dvě hodiny pomalu táhnout. Poté scedíme a přes jemné sítko propasírujeme maso i zeleninu do hotového bujónu. Do něj vložíme rybí maso a na větší kostky pokrájené brambory. Krátce přivedeme k varu, necháme asi 15 minut provařit, vypneme a můžeme podávat. Do hlubší misky vlijeme čistý bujón, vyjmeme maso a brambory, to vložíme vedle na samostatný talíř. Podáváme s pečivem a omáčkou rouille, kterou snadno vytvoříme ze tří lžic majonézy, do které přidáme malou opečenou a oloupanou papriku, malou vařenou a oloupanou bramboru, 3 lžíce olivového oleje, sůl a pepř dle chuti, stroužek česneku. Vše společně rozmixujeme dohladka.