

## 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, *baisser*.

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. Kostí 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.