

Fischfond

Zutaten:

ca. 1 kg Fischkarkassen
60 g Butter
3 Schalotte
80 g Lauch
1 halbe Knolle Fenchel
100 g Petersilie

80 g Staudensellerie
1 halber Liter Weißwein, trocken
2 Liter Wasser
1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian
1 halber TL Pfeffer – Körner weiß

Zubereitung:

- 1.** Die Karkassen in einer Schüssel unter fließendem Wasser gründlich ausspülen, bis das Wasser glasklar und frei von Trübstoffen ist. Die Karkassen sorgfältig in einem Sieb abtropfen lassen
- 2.** Butter in einem weiten Topf zerlassen und die Karkassen darin langsam unter Wenden für 3-4 Minuten anziehen lassen, ohne dass sie Farbe annehmen. Dadurch entwickeln sich die Geschmacks- und Aromastoffe besser.
- 3.** Das Gemüse putzen und in gleichmäßig kleine Stücke schneiden, die Schalotten fein würfeln.
- 4.** Den Weißwein zugießen, sobald die Mischung köchelt.
- 5.** Mit kaltem Wasser aufgießen, die Gewürze begeben und alles aufkochen. Den aufsteigenden grauweißen Schaum während des Kochens abschöpfen, damit der Fond klar bleibt.
- 6.** Nun die Brühe abseihen. Nach 20-30 Minuten leisem köcheln ist der Fond fertig.

Tipp:

Wenn Sie den Fond in einen Eiswürfelbereiter abfüllen und einfrieren, haben Sie immer kleine Portionen griffbereit.

Guten Appetit!