

Fischfond - Fumet de Poisson

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Fisch

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Karkasse; Graeten und Koepfe von Weissfischen, Steinbutt, Zander, Truesche, Scholle, Glattbutt, Seezunge Oder Petersfisch
60	Gramm	Butter
4		Schalotten; 3 bis 4
3	Stangen	Lauch; 2 bis 3, Nur das Weisse
1/2		Fenchelknolle
3		Petersilienwurzeln; 2 bis 3
1	Stange	Staudensellerie
1/2	Ltr.	Trockener Weisswein
2	Ltr.	Kaltes Wasser
1		Lorbeerblatt
3	Stängel	Thymian; 2 bis 3
1/2	Teel.	Weisse Pfefferkoerner

AUCH MOEGLICH

1		Knoblauchzehe
3		Zerdrueckte Wachholderbeeren
1		Nelke
50	ml	Noilly Prat

Anleitung:

Fischkarkasse vorbereiten: Zuerst die Kiemen aus den Koepfen entfernen; Sie wuerden Fond bitter machen. Die Karkasse grob zerkleinern, in eine Schuessel unter fliessendes Wasser stellen und etwa 20 Minuten gruendlich Ausspuelen. So lange, bis das Wasser glasklar, frei von Truebstoffen, bleibt. In Butter anduensten: Karkassen sorgfaeltig in einem Sieb abtropfen lassen. Butter in einem weiten Topf schmelzen und die Karkassen darin langsam und Unter Wenden in drei bis vier Minuten anziehen lassen, ohne dass sie Farbe Annehmen. So entwickeln sich Geschmacks- und Aromastoffe.

Das Gemuese zugeben: Es wird vorher geputzt und in gleichmaessige Stuecke ge Schnitten, die Schalotten fein gewuerfelt. Hier wurde bewusst auf Moehren Verzichtet, um den Fond moeglichst hell zuhalten, ihre geschmacklich Auf-Gabe uebernehmen die fast weissen Petersilienwurzeln. Den Weisswein angiessen: Es empfiehlt sich, einen trockenen, recht jungen, Spritzigen Wein zu verwenden, der noch genug Saeure hat und einen klaren, Aber nicht zu ausgeproegten Geschmack. Den Wein angiessen, sobald die Ge-Muesemischung koechelt. Ein mild-aromatischer Fond entsteht.

Mit kaltem Wasser aufgiessen: Ob Wein oder Wasser, beides muss beim Zu-Giessen kalt sein. Wird naemlich die Fluessigkeit langsam warm, werden Ge-Schmacks- und Aromastoffe besser aufgeschlossen. Denn beim Fond kommt es Darauf an, dass sie in der Fluessigkeit abgegeben werden. Die Gewuerze zugeben: Hier sind es nur ein Lorbeerblatt, 2 oder 3 Stengel Thymian und einige weisse Pfefferkoerner. Doch mehr an zusaetzlicher Wuerze Ist nicht noetig. Allenfalls kann man noch Knoblauch, Wachholderbeeren, Nelke und Noilly Prat zugeben. Denn die Aromaten sollen den Fond nur Abrunden, sie duerfen auf gar keinen

Fischfond - Fumet de Poisson

(Fortsetzung)

Fall alles ueberdecken und Vorschmecken.

Mit der Schaumkelle abschaeuern: Zuvor wird die Bruehe aufgekoht. Dabei Bindet geronnenes Eiweiss Truebstoffe und Schwebepartikel und steigt als Grauweisser Schaum an die Oberflaeche. Dieser Schaum muss waehrend des Kochens mehrmals abgeschoept werden, damit der Fond klar wird.

Die Bruehe abseihen: Nach 20 bis 30 Minuten leisem koecheln ist der Fond Fertig. Nicht laenger kochen lassen, sonst wird er leimig. Ein Spitzsieb In einen Topf haengen, mit einem Passiertuch auslegen und den Fond hinein-Schoepfen. Gut ablaufen lassen, die im Sieb bleibenden feste Teile aber Nicht ausdruecken