

Meeresfrüchte - Fondue

Kategorien: Fondue, Fisch

Zutaten für: 4 Personen

1		Zitrone, unbehandelt
1		Zwiebel
1	Bund	Petersilie
1	groß.	Möhre
1	Stange	Porree
1 1/4	Ltr.	Hühnerbrühe
250	ml	Weißwein
1		Lorbeerblatt
10		Pfefferkörner
1		Zweiglein Thymian
		Salz
400	Gramm	Rotbarsch oder anderer festfleischiger Seefisch
400	Gramm	Lachsforelle
250	Gramm	Rohe Garnelen ohne Schale

Anleitung:

Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben, danach auspressen. Zwiebel pellen und würfeln, Petersilie waschen, Möhre schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Den Porree putzen, gründlich waschen und in Scheiben schneiden.

Die Hühnerbrühe und den Wein mischen, Gemüse, Zitronensaft und schale sowie die Gewürze zugeben. Alles zum Kochen bringen und eine halbe Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Fischstücke unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, mit Küchentuch trocken tupfen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Auch die Garnelen abspülen und trocken tupfen. Beides auf einer Platte anrichten.

Den fertigen Sud durch ein Sieb in den Fonduepfopf gießen, nochmal aufkochen lassen und auf dem Rechaud weiter köcheln lassen. Fischstücke und Garnelen auf Fonduegabeln spießen und darin garen.

Dazu schmeckt Baguette und ein Blattsalat. Passende Saucen: Fruchtige Wasabi-Crème-fraîche, Tomaten-Salsa, Aioli, Thunfisch-Mayonnaise.