



Fischfond

Rezept von Gerd Astor

Zutaten:

1 kg Fischkarkassen
250 g Staudensellerie, Lauch, Schalotten
250 ml Weißwein
1,5 L Wasser
Salz
2 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 1 Thymianzweig
10 Pfefferkörner, Petersilienstiele

Zubereitung:

Die Fischkarkassen gründlich auswaschen und wässern, das Gemüse in feine Streifen schneiden und in Olivenöl andünsten, die Fischkarkassen zugeben und mit dem Weißwein und dem Wasser bedecken, den Fond aufkochen und abschäumen, nun die Gewürze zugeben und den Fond ca. 30 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen, vorsichtig durch ein Geschirrtuch passieren.

Zutaten für Weißweinsauce (*Fischgrundsoße*):

1 L	Fischfond
100 ml	Vermouth
200 ml	Riesling
60 g	Butter
60 g	Mehl
50 g	Schalotten

Zubereitung:

Die Butter zerlaufen lassen, die Schalotten andünsten. Mit dem Vermouth ablöschen und einreduzieren. Mit dem Mehl abstäuben, dem Riesling und dem Fischfond auffüllen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Grundsoße kann nun beliebig weiterverarbeitet werden und mit Sahne, Creme Fraiche oder Creme double verfeinert werden!