

FISCHFOND & FISCHSOÙE

Zutaten für den Fond (1 Liter)

750 g	Fischkarkassen z.B. von der Seezunge, Forelle, Steinbutt, Loup de Mer, Zander oder Seeteufel
80 g	Staudensellerie
1/2	Lauchstange, das Helle
5	Schalotten
20 g	Butter
4 Zweige	glatte Petersilie
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Estragon
1 Blatt	Lorbeer
6 Körner	weiÙer Pfeffer
1	Gewürznelke
250 ml	Weißwein

Zutaten für die Fisch-Weißwein-SoÙe

500 ml	Fischfond
100 ml	Weißwein
1 TL	Speisestärke, in Wasser angerührt
20 g	Butter
150 ml	Sahne
1 EL	Crème Fraîche
1/2	Saft einer halben Zitrone
etwas	Salz

Zubereitung **des Fonds**

Die Fischgräten zerkleinern und in kaltem Wasser so lange wässern, bis das Wasser ganz klar abläuft (ca. 1-2 Stunden). Dabei das Wasser zwischendurch mehrmals erneuern. Die Karkassen in einem Sieb abgieÙen und abtropfen lassen.

Sellerie und Lauch waschen, putzen und würfeln. Schalotten schälen und vierteln, in der erhitzten Butter glasig dünsten. Fischgräten, Gemüse, Kräuter und Gewürze zufügen, mit Wein und kaltem Wasser bedecken. Bei milder Hitze im offenen Topf 25 Min simmern lassen und, falls nötig, zwischendurch abschäumen. Die Brühe durch ein sehr feines Haarsieb oder Tuch passieren.

Zubereitung **der SoÙe**

Fischfond und Wein in einem Topf geben. Die angerührte Stärke zur Flüssigkeit geben, alles langsam zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren. Sahne und Crème fraîche zufügen und auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.