

Fischfond

Zutaten

1 kg	Fischgräten
60 g	Butter
3-4	Schalotten
150 g	Lauch (nur das Weiße)
1/2	Fenchelknolle
100 g	Petersilienwurzel
500 ml	Trockener Weißwein
150 g	Staudensellerie
1500 ml	Wasser
1	Lorbeerblatt
2-3 Zweige	Thymian
1/2 TL	Pfefferkörner
	Salz

Zubereitung

Die Fischgräten ca. 20 Min im kalten Wasser wässern.

Die Schalotten in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Die Fischgräten abtropfen lassen, dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Gemüse in Würfel schneiden und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und kaltem Wasser auffüllen. Die Gewürze dazugeben und ca. 20-30 Minuten köcheln lassen. Ab und zu mit einer Schaumkelle abschäumen.

Zum Schluss durch ein Tuch (Kaffeefilter) seihen.

In kleinen Bechern einfrieren , und bei Bedarf verwenden.