

## Fondue Méditerranée

für 4–6 Personen

- 400–600 g **frische Fischfilets**, z. B. Rotbarsch, Seeteufel, Seezunge
- 400–600 g **frische Fischtranchen**, z. B. Lachs (graue Fettschicht entfernt) kalt abspülen, trockentupfen, in feine Streifen oder in Würfel schneiden
- 8–12 **rohe** oder evtl. gekochte **Riesencrevetten**, geschält Darm entfernen, kalt abspülen, trockentupfen
- 8 **frische, ausgelöste Jakobsmuscheln** mit corail Sehnen entfernen, Muschelfleisch kalt abspülen, trockentupfen. Alle Zutaten bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen

### Fischsud

- 1 Liter **Wasser**
- 2 ½ dl **Weisswein**
- 1 **Schalotte**, geviertelt
- 1 **Rüebli**, in Stücken
- 4 weisse **Pfefferkörner**, zerdrückt
- 1 kleines **Lorbeerblatt**
- 1 Zweiglein **Dill**
- 1 Zweiglein **Thymian**
- 1 **Zitronenscheibe**
- 2 Teelöffel **Salz**
- alles in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. In eine Fondue-Chinoise-Pfanne absieben, aufkochen wärzen, Pfanne auf das Rechaud stellen. Fische, Crevetten, Jakobsmuscheln im Sud ca. 3 Min. köcheln

**Dazu passt:** Baguette oder Trockenreis.

### Tips

- Fische, Crevetten und Jakobsmuscheln ½ Tag im voraus vorbereiten, zugedeckt kühl stellen.
- Süßwasserfische verwenden: z. B. Zander-, Forellen- oder Lachsforellenfilets, ohne Haut, allfällige Fischgräten entfernen, in Würfel schneiden, evtl. Fondue-Siebchen\* verwenden.
- Fischsud ½ Tag im voraus zubereiten, absieben, zugedeckt kühl stellen.
- Anstelle von Wasser und Weisswein Gemüsebouillon für den Fischsud verwenden, nur sparsam oder evtl. nicht mehr wärzen, evtl. mit wenig trockenem weissem Vermouth verfeinern.

**Hinweis:** Saucenmenge pro Person: 1–1 ½ dl.

\*Fondue-Siebchen sind in Haushaltgeschäften, asiatischen Spezialitätenläden und in Warenhäusern erhältlich.

