

Fischfond



Zutaten für 2 Liter:

1 kg	Fischkarkassen (Mittelgräten, Köpfe, Flossen)
2 dl	Weisswein
50 g	Butter
2 lt	kaltes Wasser
2	Zwiebeln
1	Lorbeerblatt
4	weiße Pfefferkörner
2	Wacholderbeeren
2	Gewürznelken
100 g	weisser Lauch
100 g	Sellerie
50 g	Petersilienstengel

Zubereitung:

Für den Fischfond das Gemüse putzen und in gleichmäßig kleine Stücke schneiden. Zwiebeln oder Schalotten fein würfeln.

Fischkarkassen (Gräten und Köpfe) wie folgt vorbereiten:
Zuerst die Kiemen aus den Köpfen entfernen, sie machen den Fond bitter. Die Karkassen grob mit dem Messer zerkleinern und in einer Schüssel unter fließendem Wasser etwa 20 Minuten gründlich ausspülen, bis das Wasser glasklar und frei von Trübstoffen ist. Dann die Karkassen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Butter in einem weiten Topf zerlassen und die Karkassen darin langsam und unter Wenden 3 bis 4 Min. andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. So entwickeln sich die Geschmacks- und Aromastoffe. Nun das geputzte Gemüse und die Schalotten mit andünsten. Den kalten Weißwein und das kalte Wasser angießen und das Ganze langsam erwärmen und zum Kochen bringen. Durch das langsame Erwärmen werden die Geschmacks- und Aromastoffe besser aufgeschlossen.

Nun die Gewürze zugeben, nicht zu viel, denn die Aromaten sollen den Fond nur abrunden, sie dürfen auf gar keinen Fall alles überdecken und vorschmecken.

Wenn die Fischbrühe aufgeköcht hat, sollten Sie den grauweißen Schaum während des Kochens mehrmals mit einer Schaumkelle abschöpfen, damit der Fond klar bleibt (im Schaum bindet geronnenes Eiweiß Trübstoffe und Schwebepartikel). Nach 20 Minuten köcheln ist der Fond fertig (auf keinen Fall länger köcheln, sonst wird er leimig).

Ein sehr feines Sieb in eine Schüssel hängen, und den Fischfond hinein schöpfen, gut ablaufen lassen, nicht drücken.