

# Fischfondue



Zutaten für 10 Personen:

- 3 kg gemischte Fischfilets und Meerfrüchte  
(z.B. Thunfisch, Schwertfisch, Lachs,  
Wolfsbarsch, Rotbarsch, Scholle und Kabeljau.  
Garnelen, Krebschwänze, Muscheln usw.)
- 2,5 lt Fischfond
- 5 dl trockener Weisswein
- 1 dl Pastis oder Pernot
- 2 kg frisches Gemüse ( z.B. Karotten, Peperoni, Bohnen, Broccoli,  
Blumenkohl, Zwiebeln usw. je nach Saison)
- 5 Zitronen für Saft und Schnitze
- 1 kg gekochter Reis

Zubehör:

- 2 Chinoise Pfannen inkl. Rechaud
- 10 Fischfondue Sieblöffel

Zubereitung:

Die Fischfilets entgräten und in 1-2 cm grosse Würfel oder mundgerechte Rechtecke schneiden.

Mit Zitronensaft beträufeln und in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem servieren auf die Platten anrichten.

Das Gemüse waschen oder schälen und putzen.

Die Peperoni in feine Streifen schneiden, Blumenkohl und Broccoli zu Röschen, Karotten und Zwiebeln usw. in grobe Scheiben schneiden.

Alle geschnittenen Gemüse einzeln im Salzwasser blanchieren und abkühlen. Das Gemüse auch auf die Platten anrichten.

Die restlichen Zitronen zu Schnitzen schneiden.

Die Chinoise Pfannen mit Fischfond, Weisswein und Pernot oder Pastis ca. 2/3 füllen und aufkochen und auf die beheizten Rechaud stellen.

Mit dem warmen Reis und verschiedenen Chinoise Saucen servieren.