



Fischfond

1500 ml

1000g Fischgräten und -köpfe

200 g Porree

100 g Petersilienwurzel

100 g Staudensellerie

100 g Schalotten

½ TL Pfefferkörner

3 EL Sonnenblumen- oder Maiskeimöl

500 ml trockener Weißwein

1 Lorbeerblatt

½ Bund glatte Petersilie

½ Bund Dill

Kiemen aus den Fischköpfen entfernen, Fischteile wässern

Porree in Ringe schneiden und waschen

Petersilienwurzel würfeln

Staudensellerie in kleine Stücke schneiden

Schalotten pellen und würfeln

Pfeffer im Mörser zerstoßen

Öl erhitzen und das kleingeschnittene Gemüse darin anschwitzen. Fischteile zugeben, mit Wein und Wasser auffüllen, dann Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Petersilie und Dill zugeben. Schnell zum Kochen bringen, entstehenden Schaum abheben, dann die Hitze reduzieren und alles 30 Min. ziehen lassen. Den fertigen Fond durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen und erkalten lassen. Gegebenenfalls den erkalteten Fond entfetten.