

## Rezept

# Fisch-Fondue

Ein Rezept von Fisch-Fondue, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> gemischtes Fischfilet (z. B. Lachs und Scholle)	<b>100 g</b> Party-Gambas
<b>4 EL</b> Zitronensaft	<b>100 g</b> Champignons
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>1</b> kleiner Zucchini (ca. 00 g)
<b>80 g</b> Zuckerschoten	<b>2 l</b> Gemüsebrühe
<b>2</b> Fondue-Drahtkörbchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Fisch und Gambas waschen und trocken tupfen, Fisch in mundgerechte Stücke schneiden. Beides auf einen Teller legen, mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.

---

2. Champignons putzen, halbieren oder vierteln, mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Gemüse putzen und waschen. Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zucchini längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Alles auf einem Teller anrichten.

---

3. Brühe mit 1 EL Zitronensaft zum Kochen bringen, kochend heiß in den Fonduepfopf umfüllen und auf ein Rechaud stellen. Fisch, Garnelen und Gemüse in Drahtsiebe füllen oder auf Fonduegabeln stecken, in der Brühe kurz garen. Mit Dips servieren.