

Rezept

Gourmet Fisch-Fondue

Ein Rezept von Gourmet Fisch-Fondue, am 05.12.2025

Zutaten

2	Zwiebeln	1	Fenchelknolle
100 g	Knollensellerie	1 TL	schwarze Pfefferkörner
30 g	Butter	1 kg	Fischgräten und Fischabschnitte
100 ml	trockener Weißwein	3 TL	gekörnte Brühe
1 Bund	Petersilie	2	rote Paprikaschoten
3	Möhren	3	Stiele Staudensellerie
	Zitronensaft	12	Champignons
	je 400 g Filet vom Lachs, vom Seeteufel, vom Waller und vom Heilbutt	2	unbehandelte Zitronen
			Salz
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Fenchel putzen, halbieren, den Strunk entfernen und grob hacken. Sellerie putzen, schälen und grob reiben. Pfefferkörner grob hacken. Zwiebeln, Fenchel, Sellerie und Pfeffer in der zerlassenen Butter 5 Min. braten.
2. Fischabschnitte und Gräten zugeben. Den Wein und 1 1/4 l Wasser angießen. Die gekörnte Brühe und die Petersilie unterrühren. 30 Min. bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf leise kochen lassen.
3. Inzwischen Paprika, Möhren und Staudensellerie putzen und waschen. Die Paprika in mundgerechte Stücke, die Möhren in dünne Stifte schneiden. Den Sellerie in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Champignons trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Das Gemüse auf einer Platte anrichten.
4. Die Fischfilets waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zitrone heiß waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Fisch und Zitronenscheiben auf einer Platte anrichten.
5. Den Fischfond durch ein Küchentuch abseihen, im Topf auffangen und erneut aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Fondoetopf zur Hälfte damit füllen. Auf dem Rechaud heiß halten.
6. Fisch und Gemüse nach Belieben in die kleinen Fonduesiebe legen und im Fischfond garen. Bei Bedarf heißen Fond nachfüllen. Mit Dips und frisch aufgebackenem Baguette servieren.