

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Lisl Wagner-Bacher

#### Fischeintopf mit Fenchel, Paradeiser, Stangensellerie, Lauch



**1 Stunde/aufwendig**

---

### Zutaten für 4 Personen

Für den Fischfond: 2 kg Plattfisch-Karkassen (Seezunge, Steinbutt), Rotbarbe, 1 EL Butter, 400 ml Riesling, 300 ml Noilly Prat, 3 Liter Wasser, 100 g Schalotten, 50 g Fenchel (ohne Grün), 1 TL Fenchelsamen, 10 Körner Koriander, 1 Lorbeerblatt.

Für die Fischsuppe: 3 Schalotten (klein geschnitten), 1 Knoblauchzehe, 2 Paradeiser (geschält, ohne Haut), 1 EL Butter, Thymian, etwas Wermut (Noilly Prat), Pernod, 4 g Safranfäden, 300 ml Riesling, 1 Liter Fischfond, 700 ml Obers, 2 Eidotter, Salz, Cayennepfeffer.

Für die Einlage: 600 g verschiedenen Fischfilets und Muscheln (z.B. Rotbarbe, Seezunge, Lachsforelle, Miesmuscheln), 100 g Fenchel (in Stäbchen geschnitten), 12 Kirschlorbeeren (geschält und halbiert), 1 Stange Lauch (nur weißer Teil, in Stäbchen geschnitten), etwas Stangensellerie (geschält und in Stäbchen geschnitten), Butter.

Als Beilage: geröstetes Weißbrot mit Knoblauchmayonnaise, Fenchelgrün.

### Zubereitung

Für den Fond die Karkassen in einem Topf in Butter etwas anschwitzen lassen und mit dem kalten Wasser auffüllen. Wein, Wermut, Gemüse und Gewürze zugeben, aufkochen, den sich bildenden Schaum abschöpfen und den Fond ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, anschließend durch ein Etamin-Tuch abseihen und die Flüssigkeit noch ca. um ein Drittel einkochen.

Für die Fischsuppe die fein geschnittenen Schalotten und Knoblauch in einem Topf in Butter mit Thymian anschwitzen, mit Riesling ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen. Mit Fischfond auffüllen, Paradeiser und Gewürze dazugeben und etwas einkochen lassen. Mit Wermut und Pernod abschmecken, danach abseihen.

Für die Einlage Stangensellerie, Lauch und Fenchel in etwas Butter anschwitzen, etwas von der Fischsuppe zugießen und mit Salz abschmecken.

Die Fischfilets und danach auch die Muscheln zugeben und zugedeckt gar ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Kirschparadeiser zugeben.

Den Safran in die restliche Fischsuppe einmengen. Obers und Dotter verrühren und die Suppe damit legieren. Mit Cayennepfeffer abschmecken.

Die Fischstücke und Muscheln mit dem Gemüse in tiefen Tellern anrichten und mit der Suppe übergießen. Mit Fenchelgrün garnieren. Mit geröstetem Weißbrot mit Knoblauchmayonnaise servieren.