



Fondue von Edelfischen im Safransud

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas ausgefallen, für Fischliebhaber

Zutaten

- 400 g Lachsfilet in 3 cm großen Würfeln
- 400 g Seewolffilet in 3 cm großen Würfeln
- 400 g Kabeljaufilet in 3 cm großen Würfeln
- 12 Garnelen, ohne Schale, küchenfertig
- 1,5 l kräftig abgeschmeckten Fischfond
- 1 - 2 g Safran in Fäden
- Dazu empfehle, reiche ich: (siehe meine Dips)
- Aioli Sauce
- Curry Dipp
- Chili Dipp
- Honig Senf Dill Dipp
- Senf - Kräuterdipp mit Knoblauch
- Cocktail Soße
- Kräuterbutter
- Krosses, warmes Baguette, Ciabatta Brot oder Toast und bunte Saison Salate

Zubereitungsart

Schritt1

Der Fischfond:

Schritt2

2 L als Convenience Produkt aus der Feinkostabteilung oder am besten selber hergestellt, siehe meinen Fischfond

Schritt3

Vorbemerkung:

Schritt4

Gern setze ich den Basisfischfond noch einmal mit hellem Suppengemüse, 5 - 6 Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, etwas gemahlenem Cayenne, 1 - 2 Nelkenköpfen, 1/2 Zitronenschale und dem Safran an, um einen tollen, geschmacksintensiven Fond zu erhalten. Danach passieren und den Sud mit dem Safran ergänzen, unterhalb des Siedepunkts halten.

Schritt5

Die Vorbereitungen:

Schritt6

Die von den Schalen befreiten frischen Garnelen zunächst auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm entfernen.

Schritt7

Die Fischfilets unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in 30 - 40 g schwere Würfel schneiden.

Schritt8

Alles auf einer Platte, nach den einzelnen Fischarten geordnet, für die Gäste gut erreichbar, anrichten.

Schritt9

Den Fisch herkömmlich wie bei einem Fleischfondue auf Spießen,

Schritt10

in einem Fischkörbchen, oder eben mit einem Schaumlöffel in den heißen Fischfond geben und dort gar ziehen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die verschiedenen Soßen und Dipp sowie das Brot für die Gäste günstig auf der Tafel platzieren und los kann es gehen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** ausgefallen, fischfond, kabeljau, lachs

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fondue-von-edelfischen-im-safransud/>