Fischfond

Für 1l Fischfond

750	g	Fischgräten
80	g	Staudensellerie
½	Stange	Lauch (nur das helle)
5	St	Schalotten oder
2	St	Zwiebeln
20	g	Butter
4	St	Petersiliestängel
6	St	weiße Pfefferkörner
		Salz
		Pfeffer
1	Zweig	Thymianzweig
1	St	Nelke
1	Zweig	Estragon
1	St	Lorbeerblatt
1/4	l	trockener Weißwein
1	l	Wasser

Sellerie, Lauch in feine Würfel schneiden.

Schalotten abziehen und vierteln.

In der erhitzten Butter kurz anschwitzen.

Die zerkleinerten Fischgräten, das Gemüse und die Petersilie zufügen.

Mit zerdrückten Pfefferkörnern, restlichen Kräutern, Weißwein und Wasser auffüllen. Im offenen Topf bei milder Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Falls nötig abschäumen.

Durch ein Tuch passieren.