

Fonds de Poisson au Vin rouge.

Fischfond mit Rotwein.

Dieser Fond wird selten extra zubereitet, da er sich bei der praktischen Arbeit meistens selbst dadurch bildet, daß man die Fische in Rotwein kocht, wie es z. B. bei den Matrosengerichten der Fall ist.

Das moderne Service verlangt jedoch immer mehr, die Fische gänzlich ohne Gräten zu servieren, und aus diesem Grunde wollen wir diesen Fond mit aufführen.

Im Prinzip soll man zur Zubereitung dieses Fonds immer die Gräten von den zu servierenden Fischen nehmen, um dem Fond den charakteristischen Geschmack zu geben. Die Zubereitung bleibt jedoch für alle Fische die gleiche. Die Proportionen für 5 Liter sind folgende:

Fisch: 2 $\frac{1}{2}$ Kg. Köpfe, Gräten und Abfälle des verwendeten Fisches.

Aromaten: 300 Gr. feingeschnittene und blanchierte Zwiebeln; 100 Gr. Petersilienstengel; 1 Thymianzweig; 2 Lorbeerblätter; 5 Knoblauchzehen und 100 Gr. frische Champignonabfälle.

Flüssigkeit und Gewürz: 3 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser; 2 Liter guter Rotwein; 15 Gr. Salz.

Kochdauer: 30 Minuten.

Zubereitung ist dieselbe wie bei dem weißen Fischfond.

Anmerkung. Der rote Fischfond kann leichter eingekocht werden als der weiße. Wir raten aber trotzdem, immer nur soviel Fond zu nehmen, daß man nicht nötig hat, denselben einzukochen.

Essence de Poisson.

Fisch-Essenz.

— Für 1 Liter. —

Fisch: 2 Kg. Köpfe und Parüren von Merlans und Seezungengräten.

Aromaten: 125 Gr. feingeschnittene Zwiebeln; 50 Gr. Petersilienwurzeln; 300 Gr. Champignonschalen; der Saft einer Zitrone.

Flüssigkeit: 3 Deziliter Weißwein (erste Qualität); 1 $\frac{1}{2}$ Liter sehr klarer Fischfond.

Kochdauer: 45 Minuten.

Zubereitung: Mit 100 Gr. Butter die feingeschnittenen Zwiebeln, die Petersilienwurzeln und die Champignonschalen weiß dünsten. Die Gräten und Abfälle beifügen und 30 Minuten lang bei häufigem Umrühren zugedeckt dünsten lassen. Mit dem Weißwein auffüllen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Fischfond, den Zitronensaft und pro Liter 2 Gr. Salz beifügen, zum Kochen bringen, 15 Minuten langsam kochen lassen und durch ein Tuch passieren.

Anmerkung. Die Fisch-Essenz dient zum Pochieren der Filets von Seezungen, Steinbutten, Butten usw. Sie wird dann eingekocht und dient so als Grundlage für die Saucen zu diesen Fischen.

Essences diverses.

Verschiedene Essenzen.

Wie schon der Name besagt, sind Essenzen zu einem bestimmten Grad eingekochte Fonds mit stark ausgesprochenem Geschmack. Sie sind also nichts weiter als gewöhnliche Fonds, die mit viel weniger Flüssigkeit angesetzt sind, um auf diese Weise den Geschmack mehr zu konzentrieren. Ihr Wert ist gleich Null, wenn die Zubereitungen, zu deren Vervollständigung sie dienen, bereits genügende Bestandteile enthalten. Es ist unstreitbar viel einfacher, gleich einen tadellosen Fond zu bereiten, als einen weniger guten zu machen und diesen