

Karpfenfond

Als Ausgangsmaterial brauchen wir frische Karpfenkarkassen (Gerippe mit Kopf), wie sie beim Filetieren anfallen. Fischfond sollte man immer dann zubereiten, wenn eine oder mehrere frische Karkassen oder frische Karpfenköpfe zur Hand sind.

Zutaten:

1 kg Karpfenkarkassen oder Karpfenköpfe
60 g Butter
2 Zwiebeln oder 4 Schalotten
2 Stangen Lauch
1 kleine Fenchelknolle
2 Petersilienwurzeln
1 mittlere Sellerieknolle
2l kaltes Wasser
1/2l trockener Weißwein
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian
1TL weiße Pfefferkörner

Zubereitung:

Aus den Köpfen auf jeden Fall die Kiemen vollständig entfernen (die Kiemen sind unappetitlich und machen den Fond bitter). Die Karkassen evtl. grob zerkleinern und alle Fischteile sorgfältig unter fließendem kaltem Wasser waschen bis das Wasser klar bleibt und abtropfen lassen. In einem breiteren großen Topf die Butter zerlassen und die Karkassen bei niedriger Hitze 3 bis 4 Minuten andünsten, dabei öfters wenden. Sie dürfen keine Farbe annehmen! In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in Stücke schneiden — vom Lauch nur das weiße und gelbe verwenden — und dazugeben. Das Gemüse mit den Karkassen wenige Minuten dünsten, mit kaltem Wasser und dem kalten Weißwein aufgießen und langsam zum Kochen bringen. Die Gewürze (Lorbeerblatt, Thymian, Pfefferkörner) zugeben. Wenn der Fond aufgeköcht hat, mit der Schaumkelle das geronnene Eiweiß abschäumen. Den Fond 25-30 Minuten leise köcheln lassen, ein Spitzsieb mit einem Filtertuch auslegen und den Fond durchlaufen lassen.

In der guten Fischküche ist der Fond unentbehrlich. Wir brauchen ihn bei den beschriebenen Rezepten als Grundlage für Fischsoßen, Fischsuppen oder zum Pochieren von Karpfenstücken oder Filet. Der fertige Fond läßt sich sehr gut tiefgefroren 3 bis 4 Monate aufbewahren. Bei Platzmangel im Gefriergerät kann man den Fond auch auf die Hälfte bis ein Viertel der ursprünglichen Menge einkochen.

Fischfond klären

Wenn der Fond für bestimmte Zubereitungsarten zu trüb ist, z. B. für die Zubereitung einer klaren Karpfensuppe, kann er auf folgende Weise geklärt werden:

Zutaten:

1 1/4l kalter Fischfond
50 g Karotten
50 g Zwiebeln
50 g Lauch
50 g Sellerieknolle oder Staudensellerie
2 Zweige Petersilie
1 kleines Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren 200 g Karpfenfilet
4 Eiweiß

Fischfond klären:

Das Gemüse putzen und klein aufschneiden und mit den Gewürzen in eine Schüssel geben. Das Karpfenfilet durch den Fleischwolf treiben und mit dem Eiweiß zu Gemüse und Gewürzen geben. Alles gut verrühren, bis das Eiweiß etwas schaumig wird. Das Gemisch in einen kalten Topf geben und den kalten Fischfond dazugießen, durchrühren und ca. 10 Minuten stehen lassen. Dann langsam unter Umrühren zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht nicht mehr rühren und noch etwa 5 Minuten leise köcheln lassen. Ein Spitzsieb mit einem Filtertuch auslegen und den Fond darüber ablaufen lassen. Das Abfiltrierte im Spitzsieb nicht ausdrücken, der Fond wird sonst wieder trüb.