

# Vincent Klink: Ragout von Süßwasserfischen

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/16/vincent-klink-ragout-von-suesswasserfischen](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/16/vincent-klink-ragout-von-suesswasserfischen)

## Zutaten für 4 Personen:

- 300 g gemischte Fischfilets, z. B. Zander, Felchen, Forelle
- 1 Zwiebel
- 3 EL Butter
- 125 ml Fischfond
- 125 ml Weißwein
- 3 – 4 Safranfäden
- 1 – 2 EL Mehl
- 125 g Sahne
- 200 g Champignons
- 1 – 2 mittelgroße Tomaten
- 3 – 4 Salbeiblätter
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Fischfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln.

In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin anbraten, mit Fischfond und Wein auffüllen. Safran, Salz und Pfeffer zu geben. Alles um die Hälfte einköcheln lassen.

Übrige Butter und Mehl zu Mehlbutter verkneten, unter die Soße rühren, aufkochen lassen und binden. Sahne unterrühren, aufkochen lassen und alles pürieren.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen, ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, kalt abbrausen, Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch achteln. Salbeiblätter fein schneiden.

Tomaten, Champignons und Salbei zur Soße geben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in die Soße geben und ca. 5 Minuten darin ziehen lassen. Dazu passen Salzkartoffeln.

## Für ca. 1 Liter Basis-Fischbrühe:

- 1 kg Fisch-Karkassen (Gräten und Köpfe)
- 2 Schalotten
- 1 Bund Suppengemüse
- 500 ml trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Salbei
- 3 – 4 Pfefferkörner

- Salz

### **Zubereitung:**

Fischkarkassen in grobe Stücke hacken. Schalotten und Suppengemüse putzen, schälen, klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, die Karkassen darin anbraten, Schalotten und Gemüse zufügen. Mit 1 Liter Wasser aufgießen, zum Kochen bringen und immer wieder abschäumen. Nach 10 Minuten Lorbeerblatt, Salbei, Pfefferkörner zufügen und weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Fond passieren, mit Weißwein auffüllen, noch einmal aufkochen, abschäumen, mit Salz abschmecken und weiter verwenden oder einfrieren.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 12. November 2016

Episode: Feine Fisch-Ragouts