

## Waterzooi

Der berühmte Fischeintopf aus Belgien ist herzhaft und trotzdem leicht, aber durchaus auch gehaltvoll, denn es wird an Crème fraîche nicht gespart und obendrein auch noch mit Eigelb gebunden. Ein hochfeines, sehr elegantes Gericht, das beste Zutaten verlangt.



### Für sechs Personen:

- 1 kg Miesmuscheln oder Vongole „Teppichmuscheln“
- 2 Zwiebeln
- 1 Lauchstange
- 2 Selleriestangen
- 2 Möhren
- 80 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- ca. ½ l Fischsud (von den Muscheln aufgefangener Sud, aufgefüllt mit Fischfond oder alternativ Gemüsebrühe)
- insgesamt 1 kg Fischfilet (ganz nach Angebot: Scholle, Seezunge, Rotbarsch, Kabeljau, Heilbutt)
- nach Gusto: 4 Garnelen oder 100 g Nordseekrabben
- 200 g Crème fraîche
- 2 Eigelbe
- etwas Zitronensaft
- etwas abgeriebene Zitronenschale (Bio-Zitrone)
- Petersilie oder Kerbel (und falls vorhanden das Grün der Selleriestangen)
- Für die Knoblauch-Croûtons:
- 2 Scheiben Weißbrot oder Graubrot
- 2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen

**Zubereitung:**

- Zunächst die Muscheln zubereiten, ganz klassisch, wie man das kennt: Eine Zwiebel fein würfeln, in 2 EL Butter weich dünsten, die gründlich gewaschenen Muscheln zufügen. Deckel drauf, aufkochen, den Topf in beide Hände nehmen und ab und an kräftig schütteln. Nach fünf Minuten den Deckel lüften, die Muscheln herausheben und auf einem Teller parken. Leere Schalen können dabei einfach herausgelesen werden.
- Den Muschelsud durch ein mit Küchenrolle ausgelegtes Sieb zu dem vorbereiteten Fond (Fischfond oder alternativ geht auch ein Gemüsefond) gießen. Falls etwas Sand in den Muscheln war, wird dieser so aufgefangen.
- Die zweite Zwiebel, das Weiße vom Lauch und die Möhren in feine Streifen schneiden – am besten mit dem Gemüsehobel, der über einen Julienneinsatz verfügt. Selleriestangen fädeln und quer in feine Scheibchen schneiden.
- In einem breiten Suppentopf (der die Fischstücke möglichst nebeneinander aufnehmen kann) die restliche Butter erhitzen, alle Gemüse darin andünsten, dabei salzen und pfeffern. Zugedeckt leise knapp 10 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist.
- Jetzt die Fischstücke auf das Gemüse betten, mit Salz und Pfeffer würzen und ganz kurz, höchstens zwei Minuten, zugedeckt dünsten, bis sie glasig sind. Sollten die Stücke unterschiedlich dick sein, sollte man sie möglichst nacheinander in den Topf legen, damit die dünneren nicht zu viel Hitze abkriegen. Nicht rühren, nur etwas rütteln. Sonst zerfallen die empfindlichen Fischstücke.
- Die Garnelen in wenig Öl in einer blanken Pfanne (die man schadlos stark erhitzen kann) auf beiden Seiten scharf anbraten. Dann die Schwänze schälen, aber mitsamt Kopf und Schwanzenden in den Suppentopf legen und zum Ende hin kurz mitziehen lassen. Den Bratensatz aus der Pfanne mit etwas Fond lösen und ebenfalls zum Eintopf geben – das liefert nochmal zusätzlichen Geschmack.
- Crème fraîche mit Eigelb glatt quirlen und den restlichen Fond damit binden. „Legieren“ sagt der Fachmann dazu: Alles vorsichtig unter Rühren erhitzen, bis alles einmal aufwallt. Aber auf keinen Fall richtig kochen – sonst gerinnen die Eigelbe. Dabei auch mit etwas Zitronenschale und Zitronensaft würzen.
- Den jetzt cremigen Sud nochmals abschmecken (Salz und Säure) und über die Fischstücke gießen.
- Die Waterzooi in vorgewärmte tiefe Teller verteilen und sofort servieren.
- Beilage: Geröstete Knoblauch-Croûtons, die man sich nach Gusto drüber streut – sozusagen als knuspernde Beilage: Dafür Weißbrot oder auch herzhafteres Graubrot würfeln und in Butter golden rösten, mit durch die Presse gedrücktem oder fein gehacktem Knoblauch würzen.

**Getränk:** Ein kräftiger Weißwein, zum Beispiel ein geschmeidiger Weißburgunder oder Chardonnay aus Baden.