






Fischeintopf mit Island-Schellfisch

 Mittel  50 min  4 Personen

Zutaten

- 600 g ISLYNT-Schellfischfilet
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1/2 Spitzkohl
- 100 g durchwachsener Räucherspeck
- 2 große Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 800 ml Fischfond
- 1 Lorbeerblatt
- 200 ml Sahne
- Cayennepfeffer
- 1 BIO-Zitrone
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zwiebeln und Lauch in Ringe schneiden. Karotten schälen, in dünne Scheiben hobeln und Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden. Spitzkohl von den äußeren Blättern und Strunk befreien und in 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Speck von Schwarte und Knorpel befreien und würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls würfeln.

Schritt 02

Zwiebeln und Speck in Butter anschwitzen. Gemüse dazu geben und kurz mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Fischfond auffüllen, würzen und aufkochen. Das Lorbeerblatt in den Eintopf geben und den Eintopf für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen bis die Kartoffeln weich sind. Sahne hinzufügen und mit Cayennepfeffer, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Schritt 03

Schellfisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch für 6-8 Minuten im Eintopf garziehen lassen. Petersilie hacken, über den Fischeintopf geben und servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür