Fischsulz

Das Rezept für die Fischsulz braucht zwar viel Zeit, der Aufwand hält sich aber in Grenzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

300 g	Fischfilets
80 g	Karotten (würfelig geschnitten)
40 g	Sellerie (würfelig geschnitten)
40 g	Petersilienwurzeln (würfelig geschnitten)
1 Stk.	Lorbeerblatt
3 Stk.	Wacholderkörner (zerdrückt)
10 Stk.	Pfefferkörner (zerdrückt)
1 Prise	Thymian
1 Prise	Salz
120 ml	Weißwein
250 ml	Wasser
3 cl	Essig
1 cl	Zitronensaft
5 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für das **Fischsulz** zunächst die Fischfilets säubern, enthäuten, von Gräten befreien, trockentupfen und klein schneiden. Das Gemüse je nach ausgewählter Sorte waschen, putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Pfefferkörner und Wacholderkörner zerdrücken. Ein Tee- oder Leinensäckchen mit Lorbeerblatt, Wacholder, Pfeffer, und Thymian füllen und zubinden. Den Weißwein in einen Topf geben. Essig, Wasser, Zitronensaft, Salz und das Gewürzsäckchen zufügen. Alles

aufkochen.

3. Die Filetstücken ganz kurz mitköcheln lassen und mit einem Schaumlöffel wieder herausnehmen. Die Gemüsewürfel zufügen und weich garen lassen. Die Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Sud vollständig auflösen.

4. Eine Terrinenform verwenden. Mit Klarsichtfolie auslegen. Die Filetstücke darin verteilen. Den Fond eingießen. Für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Masse soll fest werden. Anschließend aus der Form stürzen und in Portionen servieren.

Tipp

Welche Gemüsesorten man kocht, ist für die Fischsulz von untergeordneter Bedeutung. Dazu passen Salz- oder Pellkartoffeln, verschiedene Salate, Linsen und vieles mehr.