

## **Pot au feu vom Müritzfisch für 4 Personen**

Zutaten für den Sud:

1 mittelgroße Fenchelknolle  
100g Staudensellerie  
1 kleine Lauchstange  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 Thymianzweig  
¼ l Weißwein  
1 EL Wermuth  
¼ l Fischfond  
200ml Sahne  
1 Msp. Safranfäden  
Saft einer Limette  
2 Tomaten enthäutet und gewürfelt  
1 TL Estragon frisch gehackt  
400g Müritzfisch (Filets oder im Ganzen)

Zubereitung:

Gemüse in feine Streifen schneiden. Schalotten würfeln und mit dem Knoblauch im Olivenöl ohne Farbe anbraten.

Das Gemüse, den Safran, die Tomaten und Thymian zugeben und mit Deckel auf kleiner Flamme anziehen und nach ca. 2 Minuten den Weißwein, Sahne und Fischfond angießen, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fisch und Wermuth dazu geben und je nach Größe 3-5 Minuten ziehen lassen.

Zum Schluss mit Estragon und Limettensaft würzen und den Thymianzweig entfernen.

Kartoffel-Croutons:

150g Kartoffeln  
3 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen  
1 Strauß Petersilie  
¼ TL Meersalz  
Prise Pfeffer  
¼ Baguette

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, durchpressen und die restlichen Zutaten dazugeben.

Das Baguette in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl rösten.

Die warme Kartoffel-Masse auf die Baguette-Scheiben streichen und separat servieren.

Anrichten:

Das Pot au feu auf einem tiefen Teller mit frischen Kräutern servieren.