

Pot au feu von Meeresfrüchten und Fischen unter der Blätterteighaube



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

- 6 Jakobsmuscheln
- 18 große Bouchotmuscheln oder Miesmuscheln
- 6 Halbe Hummerschwänze oder Scampi
- 3 Rotbarben
- 1 Loup de mer 350g-450g
- 1 Seezunge
- 6 kleine Stücke Lachsfilet
- Salz, Zitronensaft
- 400g Blätterteig
- 1 Eidotter mit etwas Rahm verrührt zum bestreichen
- 1 Karotte
- etwas Lauch
- 1 kleine Zucchini
- 1/2 Fenchel
- 1 Stk. Staudensellerie
- 25 Zuckerschoten
- 1/2 gelbe Paprika
- frischen Estragon und Basilikum,
- ein paar Safranfäden
- Fischfond
- etwas Weißwein
- Noilly Prat
- Butter zum anschwitzen

Zubereitung:

Die Fische ausnehmen, schuppen, filetieren und entgräten. Die Fischfilets in sechs Portionen aufteilen und mit Zitrone und Salz würzen. Für das Pot au feu brauchen Sie sechs kleine feuerfeste Portionsformen (dieses Gericht kann aber auch in einem großen niederen Topf zubereitet werden, die Garzeit muß dann dem entsprechend verlängert werden). Die Fische portionsweise in die Formen geben. Das Fleisch der Jakobsmuschel und die gekochten

Hummerschwänze auch dazugeben. Die Bouchotmuscheln waschen, den Bart entfernen und ungekocht dazugeben.

Für den Sud das Gemüse in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und mit etwas Weißwein und Fischfond bedecken. Den Safran dazugeben und 4-5 Minuten leicht köcheln lassen. Den Sud mit Salz und Zitrone abschmecken und auskühlen lassen.

Den Sud mit dem Gemüse über die Fischen geben und mit in Streifen geschnittenem Estragon und Basilikum bestreuen. Blätterteig ausrollen. Die Formen von außen mit dem Dotter bestreichen und mit dem Blätterteig abdecken. Der Blätterteig sollte mindestens 2 cm des Randes bedecken, da sich der Teig beim Backen etwas zusammenzieht und es passieren kann, dass er dann in die Form rutscht. Den Blätterteig mit Eidotter bestreichen und bei 200°C 15-20 Minuten in einem Heißluftofen backen.