

# Fischfondue

AUF FEINEM LACROIX-SAUCENSPIEGEL



## Zutaten für 4 Personen:

12	Garnelen, küchenfertig
400 g	Seeteufel-Filet
400 g	Seewolf-Filet
400 g	Kabeljau-Filet
Salz und Cayenne-Pfeffer	

## Von Lacroix benötigen Sie:

200 ml	Ajoli Sauce
200 ml	Sweet Mustard Sauce
200 ml	Cocktail Sauce
200 ml	Chili Sauce
2 Gläser	Fisch Fond, 400 ml

## Zubereitung:

Zuerst die Garnelen vom Darm befreien und die Fischfilets kurz waschen, trocken tupfen und in 2,5–3 cm breite Würfel schneiden. 800 ml Fisch Fond in einem Topf auf dem Herd einmal aufkochen, mit Salz und einer Prise Cayenne-Pfeffer abschmecken und in einen Fonduepotopf füllen. Die Fischfilets und Garnelen in Fonduekörbchen legen und im heißen Fond gar ziehen lassen. Mit den feinen Saucen von Lacroix und frischem Baguette anrichten.

## Tipp:

Verfeinern Sie unsere Ajoli Sauce noch weiter, indem Sie Petersilie waschen, tropfnass in einer Küchenmaschine feinst pürieren und anschließend mit der Ajoli Sauce glatt vermengen.