

Selbstgeräuchertes Fischfilet mit Zucchini-Fenchelbeilage und Gemüsecremesauce

1 Stange Zitronengras
1 Schalotte, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gehackt
100 g Lauch-, Möhren- und Selleriewürfel
1/8 l Fischfond
100 ml Sahne
etwas Curry
etwas Kurkuma
250 g Lachsfilet
200 g Kabeljaufilet
4 Garnelen
100 g Zucchini
100 g Fenchel mit Grün
1/2 EL franz. Estragon, fein geschnitten
etwas Räuchermehl
Pfeffer, Salz
Olivenöl

Das Zitronengras längs vierteln und in einem Topf mit Olivenöl und den Schalotten anbraten. Knoblauch und Gemüsewürfel zugeben und kurz anrösten. Mit Fischfond ablöschen und weich kochen. Dann das Zitronengras herausnehmen, das Gemüse pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Sahne, Curry und Kurkuma zugeben und mit Salz abschmecken. Die Sauce warm halten.

Das Räuchermehl auf den Boden des Wok geben und den Wok erhitzen. Die Fischfilets portionieren, die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Alles leicht salzen und auf gefettete Wok-Roste legen. Wenn das Räuchermehl glimmt, die Roste auf den Wok setzen und mit dem Deckel verschließen. Den Fisch 15-20 Minuten räuchern.

Zucchini in Scheiben schneiden, Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün fein schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl Fenchelscheiben andünsten, Zucchinischeiben zugeben und bissfest garen. Fenchelgrün und Estragon untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den geräucherten Fisch mit Gemüse und Sauce anrichten und Baguette oder Bandnudeln dazu reichen.