

## Pochouse (Fischeintopf) wie vom Saône-Ufer (Georges Blanc)

Kategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Rezept Nr.: 162

Portionen: 6

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Aal	1000 Gramm	
Lottes de rivière	3 Stück	
Karpfen	1 kg	
Hecht	1 Stück	oder Zander
Flußbarsch	1 Stück	
Weißwein	1 Liter	Macon
Zwiebeln	2 Stück	weiß
Karotten	200 Gramm	
Wammerl	150 Gramm	
Zitronensaft	0	
Kräutersträußchen	1 Stück	
Butter	200 Gramm	
Mehl	40 Gramm	für Mehlbutter
Sahne	5 cl	
Knoblauchzehen	3 Stück	
Petersilie	1 Bund	
Blätterteig	2 Blatt	für Croutons

### Zubereitung

1. Aal abziehen, die anderen Fische ausnehmen, schuppen und waschen. In 8-10 cm lange Stücke schneiden. (einfacher zu essen ist es, wenn die Fische - bis auf den Aal - filetiert werden. In diesem Fall mit den Fischabfällen - ohne die Filets einen Fond machen).
2. Die Karotten und die Zwiebel kleinschneiden und in 100 gr Butter anschwitzen. Die Fischstücke zusammen mit dem Kräutersträußchen und den zerdrückten Knoblauchzehen zugeben. Salzen und pfeffern. Wein zugießen und auf kleinem Feuer 20-25 min. köcheln. Die Fische jeweils herausnehmen und warmstellen, wenn sie gar sind. ( Bei Filets, die Filetstücke in den passierten Fond geben und nur kurz darin ziehen lassen, bis sie gar sind).
3. Währenddessen das Wammerl in kleine Stücke schneiden und kurz blanchieren. Dann kurz in einer Pfanne anlaufen lassen und in einen großen Topf geben. Die Fische dazugeben und warmstellen.
4. Die Sauce mit der Mehlbutter binden, Sahne zugeben und nötigenfalls nachwürzen. Mit der restlichen Butter aufschlagen und mit einem Spritzer Zitrone oder Essig verfeinern. Mit gegrillten Weißbrotscheiben - evtl. mit Knoblauch abgerieben - servieren.
5. Variationen: Sehr gut ist auch, wenn der Fisch ergänzt wird um etwas gedünstetes Gemüse: Lauch, Karotten, Kohlrabi. Ein richtiger Eintopf wird es, wenn man noch Kartoffeln dazu gibt.