



Krustentierfond

Basisfond

1 kg Krustentierkarkassen (für diesen Fond vorzugsweise von Scampi)
10 Schalotten, grob gewürfelt
200 g Knollensellerie, gewürfelt
100 g Staudensellerie, gewürfelt
200 g geschälte Tomaten aus der Dose
½ Knoblauchzehe
1 Fenchelknolle, gewürfelt
1 Lorbeerblatt
2 Sternanis
200 ml Noilly Prat
50 ml Cognac
50 ml Pernod
200 g Butter
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

1. Die Karkassen mit Olivenöl marinieren und im Ofen bei 160 °C Umluft etwa 40 Minuten rösten.
2. Das Gemüse in Olivenöl leicht anrösten. Mit Noilly Prat, Cognac und Pernod ablöschen. Den Alkohol fast vollständig reduzieren. Die Tomaten und die Gewürze zugeben und alles zwei Finger breit mit kaltem Wasser bedecken. Langsam aufkochen lassen. Den Fond für etwa 45 Minuten am Siedepunkt halten. Den Fond durch ein Etamin in eine Pfanne passieren; gut ausdrücken. Den passierten Fond auf 1/3 reduzieren und mit der Butter aufmontieren.