

MARKETA SCHELLENBERG, BERLIN

# Borschtsch

VOM KABELJAU

**Schwierigkeitsgrad: leicht**

**Zubereitungszeit: 40 Minuten**

## **Zutaten für 4 Personen:**

### *Fischfond:*

100 g geputztes, grob geschnittenes weißes Gemüse (Weißes von Lauch, Petersilienwurzel, Sellerie), 2 halbierte Schalotten, 1–2 Essl. Pflanzenöl, 1 kg Fischköpfe und Gräten, 1 Lorbeerblatt, 2 Pimentkörner, 5 schwarze Pfefferkörner, Salz

Gemüse und Schalotten in Pflanzenöl andünsten. Fischköpfe und –gräten hinzufügen, mit andünsten. Mit Wasser bedecken. Lorbeer, Piment und Pfeffer dazugeben, leicht salzen. Zum Kochen bringen, abschäumen. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Durch ein Haarsieb gießen.

### *Borschtsch:*

250 g in feine Streifen geschnittenes Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree, Weißkraut), 80 g Butterschmalz, 0,6 l heißer Fischfond (selbst gekocht oder aus dem Glas), 0,2 l Rote-Bete-Saft, 100 g passierte Tomaten, 50 g feine, rohe Kartoffelstreifen, 300 g in Würfel geschnittenes Kabeljau-Filet, 200 g in Streifen geschnittene, gekochte Rote Bete, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1–2 Spritzer Essig, 1 Prise Zucker, 100 g Sauerrahm

Gemüse in Butterschmalz andünsten. Fischfond, Rote-Bete-Saft und Tomaten hinzufügen. Zum Kochen bringen. Kartoffelstreifen einlegen. Etwa 5 Minuten kochen lassen. Hitze herunterschalten, Kabeljau-Stücke und Rote-Bete-Streifen einlegen. 3 Minuten köcheln lassen, salzen, pfeffern. Mit Essig und Zucker abschmecken.

## **Anrichten:**

Borschtsch in tiefe Teller füllen, je 1 Essl. Sauerrahm zugeben.

