



## Schmerkener Fischtöpfli - Fischbouillon unter der Blätterteighaube

Vor vielen Jahren hab ich dieses Fischtöpfli im Restaurant Bad in Schmerikon zum ersten Mal gegessen. Es sieht nicht nur sehr lecker aus, sondern es ist auch ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Unter der Haube versteckt sich eine Bouillon die mit Safran gewürzt ist. Darin schwimmen ganz fein geschnittene Gemüsestreifen und mundgerecht geschnittene Eglifiletstreifen.

Zuerst steigt der Duft des frisch gebackenen Blätterteiges in die Nase, nach dem Anschneiden des Deckels entströmt dem Töpfchen der feine Safranduft und erst beim Essen schmeckt man das zarte Fischaroma des Eglis.

### Zutaten (2 Vorspeisen)

|       |                                       |
|-------|---------------------------------------|
| 100g  | Eglifilets                            |
| 150g  | Wurzelgemüse (Ruebli, Lauch, Fenchel) |
| 1     | Schalotte                             |
| 1     | Knoblauchzehe                         |
| 6dl   | vegetabile Bouillon                   |
| 1     | Briefchen Safran                      |
| 0,5dl | Weisswein                             |
| 1     | Schuss Noilly Prat                    |
|       | Blätterteig                           |
| 1     | Eigelb                                |
|       | Bratbutter                            |

### Zubereitung

Gemüse und Schalotte in feinste Streifen schneiden und bei mässiger Hitze im Butter ca. 2-3 Minuten andünsten. Fein gehackter Knoblauch zugeben. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Einen Schuss Noilly Prat zugeben und mit der Bouillon auffüllen. Köcheln lassen bis das Gemüse gar ist (ca. 10 Minuten). Safran

zugeben und umrühren. Eglifiles in mundgerechte Stücke schneiden und in die köchelnde Bouillon geben. Pfanne nach 2 Minuten vom Herd nehmen und zugedeckt im Wasserbad auskühlen lassen.

Aus dem Blätterteig Rondellen ausstechen. Sie sollten den Rand des Suppentöpfchens um 1cm überlappen. Erkalte Fischbouillon in das Töpfchen geben, den Rand des Töpfchens mit Eigelb bestreichen (nicht kleckern!) und die Blätterteigrondelle aufsetzen und am Rand leicht andrücken. Blätterteig mit Eigelb bestreichen und im auf 180° vorgeheizten Backofen backen bis die Haube eine schöne braune Farbe hat (ca. 14 Minuten).

Wichtig: Die Bouillon muss kalt (Zimmertemperatur) ins Töpfchen gegeben werden, da sonst der Blätterteig vom Dampf aufgeweicht wird und in die Bouillon fällt anstatt aufzugehen.





*Praktisch: Der Julienne-Schneider von Kuhn Rikon*





*Fischbouillon vor dem Bedecken mit dem Blätterteig*



