



Chorizo-Fumet (Saucen-Rezept)

Tipp von Michael Freudrich, Küchenchef:

„Der Chorizo Fumet eignet sich hervorragend als Sauce zu Fischgerichten oder als Begleitung zu Miesmuscheln. Aber auch rotes Fleisch, insbesondere Lammrücken lässt sich mit dem Fumet servieren.“

Aus dem Küchenlexikon

Fumet: Essenz, stark eingedickte Brühe, konzentrierter Fond. Erhält man durch Einreduzieren einer Bouillon oder eines Fonds. Dient als Geschmacksverstärker in Saucen, bei der Zubereitung von Speisen oder als würzende Beigabe zu kalten und warmen Gerichten.

Meine Einkaufsliste:

Zutaten für 4 Personen

200 g	in Scheiben geschnittene Chorizo (spanische Paprikawurst)
7-8 Essl.	Olivenöl
2	Schalotten in Würfel geschnitten
10	Kirschtomaten
60 g	gewürfelte, geschälte rote Paprika
50 g	gewürfelter Pecorino (italienischer Schafkäse)
3 Essl.	Aquavit (Skandinavische Kümmel-Spirituose) oder Pastis (Französische Anis-Spirituose)
300 ml	Fischfond (erhältlich als Bouillon-Würfel zum Auflösen)
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Chorizo mit 2 Esslöffeln Olivenöl scharf anbraten.
- Schalotten, Kirschtomaten und Paprika hinzufügen, mitanschwitzen.
- Pecorino dazugeben, mit Aquavit ablöschen, etwas reduzieren.
- Mit Fischfond auffüllen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Paprika weich ist.
- Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit restlichem Olivenöl zu einer sanften Suppe aufschlagen.

