

Tim Mälzers Silvester-Fondue

Für 12 Personen

800 g Rinderfilet	400 g Zanderfilet	400 g Wolfsbarschfilet
500 g Tofu	12 kleine Garnelen	400 Eiernudeln
200 g Thai-Spargel	200 g Baby-Spinat	12 kleine Pak-Choi (a 30 g)
400 g gemischte Pilze	200 g Sojasprossen	200 g Zuckerschoten
12 Blätter Chinakohl	2 Bund Frühlingszwiebeln	400 g Broccoli
200 g Baby-Maiskolben	300 g Chinakohl	2 Bund Koriandergrün
rote Chilischoten	2-3 l Asia-Geflügelfond	

Rinderfilet in ca. 4 mm dünne Scheiben schneiden. Zander- und Wolfsbarschfilet in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Tofu in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fleisch, Fisch, Garnelen und Tofu auf Platten anrichten. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Gemüse putzen, waschen und sehr gut abtropfen lassen. Alles in großen Schalen dekorativ anrichten. Mit den 3 Soßen servieren.

Zubereitungstipp:

Die Brühe aufkochen und in einen Fonduetopf oder Wok füllen. Dann soll die Brühe nur noch leise simmern. Die Zutaten in Fonduesiebe geben und in der Brühe garen (wer es beherrscht, kann auch mit Stäbchen direkt aus dem Wok essen). Traditionell gart man zuerst Fleisch und Fisch. Die Garzeit von Fleisch, Fisch und Gemüse ist davon abhängig, wie dick es geschnitten ist und wie durch oder roh Sie es mögen. Dann kommen Gemüse und Nudeln in den Topf. Die Brühe sollte am Anfang nicht zu stark gesalzen sein, da sie mit der Zeit einkocht und immer würziger wird. Gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen. Sie sollte allerdings niemals richtig sprudelnd kochen, sondern nur leise simmern.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009