

## Choucroute aux poissons Sauerkraut mit Fisch



### Zutaten (für 4 Personen)

#### Sauerkraut:

1,2 kg Sauerkraut  
70 gr. Gänsefett/-schmalz  
3 kleine Zwiebeln  
3 Stk. Knoblauchzehen gehackt  
10 gr. Maulbeeren  
5 gr. Kümmel  
L Stk. Lorbeerblatt Gewürz  
1 Stk. Thymian  
300 ml Schaumwein, Champagner  
150 ml Wasser  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

#### Fisch:

400 gr. Steinbeißer Filet  
400 gr. Seeteufel Filet  
400 gr. Viktoriabarsch  
300 gr. Muscheltiere gegart  
10 gr. Crevetten  
1 Stk. Butter  
150 ml Weißwein, Riesling  
150 ml Wasser

#### Soße:

4 Stk. Schalotten  
300 ml Essig  
150 ml Weißwein, Riesling  
15 cl Crème fraiche  
400 gr. Butter  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

#### Zubereitung:

1. Beilage: Baguette oder Pellkartoffeln
2. Für das Sauerkraut in der Kasserolle Gänsefett, kleingehackte Zwiebeln und Knoblauchzehen anschwitzen (nicht braun werden lassen). In einem Musselintuch die Maulbeeren, den Kümmel, das Lorbeerblatt, den Thymianzweig einbinden und in die Kasserolle geben. Das Sauerkraut zweimal mit lauwarmem Wasser waschen, gut ausdrücken und in die Kasserolle geben. Zwei Gläser Crémant und ein Glas Wasser dazugeben. salzen und pfeffern. Das Ganze in zwei Gängen köcheln lassen, etwa zweimal 2 Stunden. Am besten eine Nacht lang ziehen lassen und dann die zweite Runde köcheln.
3. Für den Fisch kalt waschen, trocknen und in Portionen schneiden, salzen und pfeffern. Ein Blech mit Butter einfetten, die Fischportionen auf das Blech geben. Muscheln und Crevetten zufügen. Mit einem Glas Weißwein und einem Glas Wasser übergießen. Mit Alufolie abdecken. Etwa 10 Minuten bei 180°C in den Backofen geben.
4. Für die Soße die gehackten Schalotten mit zwei Glas Essig und einem Glas Weißwein einkochen. Dann die Crème Fraiche dazugeben und die Butter darin verrühren. Salzen und pfeffern.
5. Das Sauerkraut auf eine Platte geben. Den Fisch, die Muscheln und die Crevetten dazu und die Soße darüber geben. Mit Pellkartoffeln oder Baguette servieren.