

Fisch Rezepte

Weisse Fischeauce

Gattung: Fisch, Saucen

2	Schalotten	400 ml	Fischfond
1	Knoblauchzehe	250 ml	flüssige Sahne
20 g	Butter	20 g	kalte Butter
100 ml	Weisswein		etwas Zitronensaft
40 ml	trockener Wermut		Cayennepfeffer, Salz

Schalotten und Knoblauch fein schneiden und in Butter goldgelb dünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und fast restlos einkochen lassen.

Dann den Fischfond zugeben und diesen auf 1/3 reduzieren. Mit der Sahne aufgießen und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Mit Butter binden und mit Zitronensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Diese Grundsauce kann so verwendet werden oder durch Zugabe von Kräutern oder Krebsbutter verfeinert werden.