



## Hauptgang

# Weissweinsauce zu Fischfilets

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 dl	Fischfond
2 dl	Weisswein (Riesling oder ein Chardonnay)
1 Bund	Frühlingszwiebeln (3 Stück). Die Zwiebeln schälen und hacken
2.5 dl	Rahm (mindestens 2 dl)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle (weiss)
1 EL	Zitronensaft
2 EL	geschlagene Rahm
1 Bund	Schnittlauch in Röllchen geschnitten

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 80 Grad vorheizen
Fischfilets	Die Fischfilets in Butter braten. Danach der Pfanne entnehmen und abgedeckt mit ALU-Folie im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen warmstellen.
Frühlingszwiebeln Weisswein	Die gehackten Frühlingszwiebeln in die Bratpfanne (selbe Pfanne in welcher zuvor die Fischfilets gebraten wurden) geben und dünsten. Danach mit dem Weissdswwein ablöschen.
Fischfond, Rahm Salz, Pfeffer, Zitronensaft	Den Fischfond dazugiessen und bei mittlerer Hitze auf 1/2 einreduzieren. Den Rahm dazugeben und auf kleinem Feuer einen Moment köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken.
Rahm	Die Sauce solange köcheln lassen, bis diese eine sämige Konsistenz aufweist. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Den geschlagenen Rahm darunter rühren und die Schnittlauchröllchen dazugeben.  Die Fischfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Sauce darüberggeben.

### Variante:

- Die Sauce, kurz vor dem Servieren, mit einem Schuss (wenig) Pernod oder Pastis aromatisieren.
- Zum Aromatisieren würde anstelle des Pernods (oder Pastis) auch ein wenig Noilly Prat dazu passen.
- Der Sauce frischen Dill anstelle des Schnittlauchs zufügen