

Fisch an Hummersauce

Zutaten für 4 Personen

Sauce (Zubereitungszeit ca. 1 Stunde)

| | | | |
|----|----|---------------------------------------|--|
| 1 | | Schalotte | Fein hacken, in Butter dünsten. |
| 1 | TL | Tomatenpüree | Mitdünsten |
| 1 | dl | Weisswein | Ablöschen |
| 1 | TL | Zitronensaft | Beigeben, auf 1-2 Esslöffel reduzieren. |
| 4 | dl | Fischfond | Beigeben, auf die Hälfte reduzieren (2 dl). |
| ¼ | TL | Gemüsebouillongranulat | |
| 1 | dl | Rahm | |
| 1 | dl | Kokosmilch | Beigeben, erneut auf die Hälfte reduzieren (2 dl), Sauce durch ein Sieb streichen. |
| 30 | g | Hummer- oder Krebsbutter ¹ | |
| 30 | g | Butter | Kalte Butter- und Krebsbutterwürfel mit Stabmixer einmontieren. |
| | | Salz, Pfeffer a.d.M. | Sauce würzen. |
| 2 | cl | Cognac | |
| 1 | cl | Pastis (optional) | Sauce abschmecken. |

Fisch

| | | | |
|-----|----|---------------------------|--|
| 280 | g | Wolfsbarsch (Loup de mer) | In 4 gleiche Stücke schneiden. |
| 280 | g | Seeteufel (Baudroie) | In 4 gleiche Stücke schneiden. |
| 280 | g | Lachsfilet | In 4 gleiche Stücke schneiden, ggf. brauner Transtreifen entfernen. |
| | | Salz, Pfeffer a.d.M. | Fisch würzen. |
| 1.5 | dl | Weisswein | Je 4 gleiche Fischstücke und 0.5 dl Wein in einen Bratsack geben, verschliessen und Sack einstechen. Bei 180°C in der Mitte des vorgeheizten Ofens 25 Min. garen. |

Servieren

Zum Servieren die Sauce auf dem Teller verteilen und Fisch darauf anrichten.

Mit Basmatireis servieren.

Fischgericht mit einem Crevetten Spieß oder Butterfly-Crevetten ergänzen.



Création CBB, April/2007

¹ erhältlich z.B. bei Globus