

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