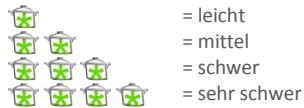


Senfsauce für Fisch

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad:



Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 50 gr Butter
- 50 gr Mehl
- 400 ml Fischfond
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Noilly Prat
- 100 gr Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln
- Die Zwiebelwürfel in der Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- Das Mehl dazu sieben und kurz mit anschwitzen.
- Die Mehlschwitze mit dem Fond, Weißwein und Noilly Prat ablöschen und kurz aufkochen lassen.
- Den Senf unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Bemerkungen:

Ich habe für diese Sauce einen Rieslingsenf genommen, der mit Peperoncino gewürzt war. Daher die orange Farbe. Man kann eigentlich jeden pikanten Senf für die Sauce nehmen. Nach Geschmack auch entsprechend mehr oder weniger als im Rezept angegeben.

Guten Appetit!