

FISCH AN WEISSWEINSAUCE

Menge:

800g Flunder/Goldbutt/Seehecht

Zwiebel

Knoblauch

Lauch

Rübli

Zitrone

Rahm

70g Butter

1 Zitrone

Crevetten

1. Sud:

Zwiebel, Knoblauch und Lauch hacken - 1 Maggiwürfel, Aromat, Salz, 2dl Weisswein, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, abwürzen und 10 Minuten kochen lassen.

2. Fisch:

In Sud stellen, 3 Stück Butter drauf und mit Pergament abdecken, nicht kochen lassen.

3. Sauce:

50g Butter heiss machen. 1 EL Mehl und 1 EL Maizena durch Sieb einrühren. 1 Minute köcheln und umrühren.

Sud einrühren, etwas Weisswein und wenig Milch.

Würzen: Kukurma, Ingwer, Salz, Chili, Maggi, Aromat, Pfeffer
Zitronensaft, Cognak