

Fischsauce mit Apfelschaumwein

🕒 10 Minuten

Schwierigkeit Leicht



Zutaten

für 4 Personen

30 g Butter

1 kleine Schalotte

1 Apfel

200 ml Cidre (Apfelschaumwein)

50 ml Calvados du pay d'Auge

150 ml Lacroix Fisch-Fond

1 EL Creme double (Doppelrahm)

Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

etwas Zitronensaft

1 EL Butter



Anleitungen

Zubereitung

Die geschälte Schalotte fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht oxydieren.

In einer Saucenpfanne bei mittlerer Hitze die Butter zergehen lassen. Schalotten darin andünsten und mit Cidre ablöschen. Die Apfelwürfel zufügen und kurz andünsten. Mit Calvados ablöschen. Den Fischfond zufügen und aufkochen lassen. Die Sauce bei schwacher Hitze ca. 7 Minuten köcheln lassen. Creme double und die Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Fisch-Fond