

# Kabeljau in Schnittlauchsauce

Fisch

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde  
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kabeljaufilet <sup>1</sup>	g	600	900
Butter	g	70	105
Weißwein	ml	100	150
Noilly Prat	EL	2	3
Sahne	ml	200	300
Schnittlauch	g	30	45
Salz, Pfeffer			

## VORBEREITEN:

1. Fisch in 2 bis 2½ cm große Würfel schneiden
2. Schnittlauch fein schneiden

---

<sup>1</sup> alternativ Dorsch, Lachs

## ZUBEREITUNG:

1. Fischfleisch in 2 bzw. 3 EL Butter kurz anziehen lassen
2. Mit Weißwein ablöschen. Zudecken und 2 - 3 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. (Nicht kochen!)
3. Fischwürfel herausnehmen, salzen und pfeffern und dann warn stellen.
4. Wermut in den Fischfond gießen und stark einkochen lassen. Rahm zufügen und weiter einkochen lassen bis Sauce sämig.
5. Kalte Butter mit Schneebesen einschlagen. Fisch und Schnittlauch beifügen. Gut mischen und erwärmen aber nicht kochen.
6. In heißer Schüssel anrichten

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Reis