

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1¼ Stunde  
 Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Fenchelknolle	g	200	300
Schalotten	St.	2	3
Butter	g	40	60
Weißwein trocken	ml	100	150
Noilly Prat	ml	40	60
Fischfond	ml	400	600
Sahne	ml	100	150
Milch	ml	100	150
1 Stängel Thymian, Fenchelsaat Salz, Pfeffer etwas Zitronensaft			

## VORBEREITEN:

1. Fenchel putzen, Strunk entfernen und den Rest möglichst fein würfeln.
2. Schalotten fein würfeln.

## ZUBEREITUNG:

1. Mit der Hälfte der Butter die Fenchel- u. Schalottenwürfel bei milder Hitze anschwitzen.
2. Mit Wein und Noilly Prat ablöschen. Die Flüssigkeit bei großer Hitze fast vollständig einkochen.
3. Thymian, Fenchelsaat und Fischfond zugeben und den Fond auf die Hälfte einkochen.
4. Sahne und Milch zugeben und diese 5 Minuten mitköcheln lassen.
5. Das Ganze durch ein Haarsieb passieren und anschließend mit dem Stabmixer aufschäumen. Wenn die Sauce zu flüssig ist, kann man sie mit Mehlbutter oder Saucenbinder geschmeidiger machen.
6. Die restliche Butter unterziehen und schmelzen lassen.
7. Mit Pfeffer und Salz sowie einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken und warm zu Fischgerichten reichen.