

Champagnersauce zum Fisch

Vorbereitungszeit: Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } ½ Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Champagner (Sekt)	ml	200	300
Hühnerfond	ml	200	300
Saure Sahne	EL	3	4½
Butter	g	50	75
Meersalz			
Zucker, Prise			
Zitronensaft	TL	1	1½
Schlagsahne	EL	1 - 2	3 - 5

VORBEREITEN:

1.

ZUBEREITUNG:

1. Champagner zur Hälfte einkochen.
2. Hühnerfond dazu geben. Nochmals auf die Hälfte einkochen lassen.
3. Saure Sahne und **eiskalte** Butter unterschlagen, so dass eine sämige Sauce entsteht.
4. Mit Salz, Zucker und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken.
5. Vor dem servieren mit dem Stabmixer aufschäumen und die geschlagene Sahne unterziehen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*

➔ passt hervorragend zu Edelfisch

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			