

Fischrezepte

Angeldorsch Mit Senfsauce Und Lauchzwiebeln

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Dorsch, Fisch, Lauch, Salzwasser

1	Dorsch	100 ml Weißwein
	-ca. 1,5 kg	-trocken
16	Kartoffeln	2 Dijonsenf
	-festkochend	100 g Butter
2	Lauchzwiebel	100 g Creme fraîche
1	Suppengemüse	Lorbeer, Wacholder
	-hell	Salz
300 ml	Fischfond	Pfeffer aus der Mühle

Den Dorsch filieren und in vier gleichgroße Stücke schneiden. Das Suppengrün putzen und würfeln. Die Lauchzwiebeln säubern und halbieren.

Für die Sauce zunächst den Weißwein auf ein Drittel reduzieren. Den Fischfond zugeben und wiederum auf circa ein Drittel reduzieren. Die Creme fraîche und den Senf einrühren, aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Hälfte der Butter einmischen. Das Suppengrün in wenig Butter anschwitzen, mit etwas Fischfond ablöschen und die Gewürze zugeben.

Den Fisch mit der Hautseite nach unten einlegen, salzen und im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze circa 5 Minuten pochieren. Die Lauchzwiebeln in der Sauce 3 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und kurze Zeit warmstellen.

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und anschließend in etwas Butter anschwitzen. Den Dorsch zusammen mit den Lauchzwiebeln, den Kartoffeln und der Sauce auf einem warmen Teller anrichten. Sofort servieren.