

Omas Rezeptesammlung

Weinkraut Mit Flussfischen

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Fisch, Gemüse, Hauptspeise, Sauerkraut

		Weinkraut:	
2	Schalotten, feingehackt	1	geh. TL Bio-Gemüsebrühenpulver
200 g	frisches Sauerkraut	1/4 Liter	trockener Weisswein
1	Knoblauchzehe, gepresst	1	Essl. Butter
1/2	Msp. Safran		
		Fische:	
500 g	Zanderfilet	500 g	Forellenfilet
500 g	Hechtfilet	1/8 Liter	Zitronensaft
		Buttersauce:	
3	Schalotten, fein gewürfelt	Salz, Pfeffer	
1/4 Liter	trockener Weisswein	ein paar Safranfäden	
200 g	Butter		

Dieses Gericht wurde serviert, als sich der damalige Deutsche Kanzler Schröder mit dem Französischen Präsident Chirac im "Chez Philipp" in Bläsheim bei Strasbourg traf.

Schalotten mit etwas Butter in einer Pfanne glasig dünsten, Knoblauch etwas später dazugeben, Wein und die restlichen Zutaten mit dem Sauerkraut in den Topf geben. Mit einer Gabel vermengen, pfeffern und salzen. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen (Dosenkraut nur 2 Min). Die Flüssigkeit sollte restlos eingekocht sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren. Butter untermischen und anrichten.

Fischfilets: Filetstücke waschen, trocken tupfen und auf ein gefettetes Backblech legen. Salzen, pfeffern und mit Zitrone beträufelt in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Je nach Stärke sind sie nach etwa fünf bis zehn Minuten gar.

Buttersauce: Schalottenwürfel anbraten und mit Wein ablöschen. Unter starkem kochen auf einen Esslöffel Flüssigkeit reduzieren. Mit dem Schneebesen kalte Butterflöckchen unterziehen, bis die Sauce dick wird. Warm stellen, nicht mehr kochen - es besteht sonst Gerinnungsgefahr! Fischfilets auf dem Sauerkraut anrichten, die Sauce extra reichen. Dazu passen Pellkartoffeln.