

Noilly Prat Sauce

zu Fisch

Zutaten:

- 3dl Fischfond (oder Gemüsebouillon)
- ½dl Noilly Prat Wermut (südfranzösischer, aufgespriteter Weisswein mit Kräutern gewürzt)
- ½ Zwiebel
- Olivenöl
- 2dl Halbrahm (Rama)
- ein Schuss Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- Maizena Express (Mais-Stärke Pulver)
- ein paar kleine Stücke feste Butter

Vorbereitung:

- Zwiebel rüsten und sehr klein schneiden

Zubereitung:

- Die Zwiebeln in einem Topf in etwas Öl ca. 5 Minuten anschwitzen.
- Einen Schuss Weisswein zugeben und auch ca. 5 Minuten einkochen lassen.
- Fond und Rahm begeben, aufkochen und ziemlich lange (bis zu 30 Minuten) auf 2/3 einköcheln lassen (ohne Deckel).
- Gegen Schluss mit dem Schwingbesen etwas Maizena Express einrühren, um die sämige Konsistenz einstellen (ca. 5 Esslöffel).
- Vom Herd nehmen, den Noilly Prat zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vor dem Servieren in ein hohes, schmales Gefäss geben und mit dem Stabmixer die Butterstücke unterschlagen, damit die Sauce schön schaumig wird und um die Zwiebeln zu pürieren.
- In eine heisse Schale leeren zum Servieren.

Tipp:

- Solche Saucen brauchen Zeit. Also lieber lange köcheln aber nicht zu heiss.
- Die bekannte französische Noilly Prat Sauce eignet sich vor allem zu Fischspeisen aller Art.

