

Weißweinsauce

zu gedämpftem Fisch

Petersilienwurzel und die Zwiebel putzen, waschen, klein schneiden und zusammen mit 1 EL Butter und 1 EL Mehl in einer Kasserolle goldgelb anschwitzen. Mit Fischbrühe auffüllen, salzen und 5 - 6 Minuten kochen.

Die Sauce vom Feuer nehmen, 1 rohes Eigelb, verquirlt mit 1 - 2 EL Wasser, sowie noch 1 EL Butter gut einrühren und die fertige Sauce durchsieben. Mit 1 - 2 EL Weißwein und noch einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Passt zu gedämpftem Fisch.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

1 große Petersilienwurzel(n)

1 m.-große Zwiebel(n)

2 EL Butter

1 EL Mehl

500 ml Fischbrühe

1 m.-großes Eigelb

2 EL Wasser

Salz

Zitronensaft

2 EL Weißwein

Verfasser: geschmacklich_gut

Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter www.chefkoch-smartlist.de herunterladen!



Mitgedacht. Mitgebracht.

