

Pilz-Fisch-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 EL Butter	4 Champignons
125 ml Weißwein, trocken	500 ml Fischfond	300 ml Sahne
1 Zitrone	1 EL Crème-fraîche	Salz
Pfeffer	3 Zweige Kerbel	

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotte in feine Streifen schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit der Schalotte in Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Danach den Fischfond dazugeben und erneut auf die Hälfte reduzieren. Nun die Sahne und Crème-fraîche dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den fein gehackten Kerbel unterrühren.

Horst Lichter am 30. Oktober 2009