AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

ROTZUNGE AN PERNOD-SAUCE



Rezept: kochbar.de, abgerufen 11. 9. 2024 - Foto: Louis Dreyer

KURZ VORGESTELLT

Ein kurz gebratener Fisch an einer leichten Rahmsauce, sei es mit Pernod oder Noilly Prat. Dazu ein Glas Weissw.... zum Wegfliegen!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Schalotte, mittelgross	1 dl	Rahm
1	Tomate, mittelgross	2 EL	Pernod
2 EL	Butter	1 EL	Estragon
1 EL	Cognac		Salz, Pfeffer
3.5 dl	Hühnerbouillon	600 g	Rotzungenfilet

ZUBEREITUNG

1. Schalotten fein würfeln. Den Tomaten die Haut abziehen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Tomaten unterrühren und mit Cognac ablöschen. Hühnerbouillon und Rahm unterrühren und 20 Min. einkochen lassen.
3. Mit Pernod, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Estragon bestreuen.
4. Rotzungenfilet waschen, trocken tupfen und in heisser Butter kurz anbraten und auf Sauce servieren.

TIPP: Statt Hühnerbouillon einen Fischfonds verwenden. Wähle die Menge der Zutaten nach deinem persönlichen Gout.