



Aquavit Sauce mit Äpfeln, Meerrettich, Senf und Schmand

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Skandinavisch - typisch, passt zu gebratenem oder pochierten Nordmeer - Fischen

Zutaten

- 2 Cl Aquavite
- 0, 1 l trockener Weißwein
- 1 Tl Senf
- 30 g Butter
- Saft 1/2 Zitrone
- 1/2 Becher Schmand
- 1 - 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 saurer Apfel, geschält, entkernt, in 1 cm großen Würfeln
- 1 El frisch geriebenen Meerrettich
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den angebratenen Fisch (Kabeljau, Heilbutt, Steinbutt, Rotbarsch, Seezungenfilets etc. aus der Pfanne nehmen und im Backofen glasig - saftig zu Ende garen, heiß halten.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

In die gleiche Pfanne noch etwas Butter geben und die Schalotten anschwitzen.

Schritt5

Etwas Zeitversetzt die Apfelwürfel dazu geben, ebenfalls mit dem Senf etwas anschwitzen.

Schritt6

Mit dem Weißwein und Zitronensaft ablöschen, den Schmand dazu geben.

Schritt7

Etwas auf die benötigte Menge reduzieren, einkochen lassen.

Schritt8

Den Aquavite und Meerrettich dazu geben, herzhaft würzen und die restliche, kalte Butter unterrühren.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** äpfel, Meerrettich, senf, skandinavisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aquavit-sauce-mit-aepfeln-meerrettich-senf-und-schmand/>