

Brunnenkresse Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gedünstetem Süßwasser Fischen wie Forelle, Zander, Felchen etc.

Zutaten

- 100 g frische Brunnenkresse, gezupft, grob mit dem Zauberstab gemixt
- 1/4 l trockener Riesling
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 50 g kalte Butter
- 1/4 l guter Fischfond
- (Am besten aus dem gedünsteten Fisch gezogen, ersatzweise aus dem Supermarkt)
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 3 - 4 Schalotten
- Saft 1 Zitrone
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brunnenkresse putzen, zupfen und mit dem Mixer oder Stabmixer grob pürieren, mit der kalten Butter vermengen.

Schritt2

Die Schalotten Würfel in etwas Butter anschwitzen und die gewürzten Fischfilets darüber geben.

Schritt3

Mit dem Riesling angießen und bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. "glasig" dünsten. Heraus nehmen, zunächst warm halten.

Schritt4

Den Pochier Fond mit dem Zitronensaft und Creme fraiche etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Mit der Brunnenkresse Butter aufschäumen, nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Schritt5

So bleibt das frische Grün der Brunnenkresse optimal erhalten, die Sauce "schaumig - luftig" und leicht.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** brunnenkresse sauce, fischfond, riesling

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brunnenkresse-sauce/>