

Pernod - Butter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " " });
```

Eine leichte, moderne Emulsion, zu gebratenen Mittelmeer - Fischen

Zutaten

- 2 Cl Pernod
- 3 El trockener Weißwein
- 30 g Butter
- 2 El Crème fraîche
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 3 Scheibchen Knoblauch, fein gewürfelt
- 1 Tl frisches Fenchelgrün, gehackt
- Saft 1/2 Zitrone, eine Spur Abrieb
- Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

In die gleiche Fischbratpfanne die Schalotten mit dem Knoblauch anschwitzen und mit dem Weißwein, Zitronensaft und Pernod ablöschen.

Schritt2

Crème fraîche dazugeben, einmal kurz aufstoßen lassen.

Schritt3

Die Kalte Butter unterrühren, kurz vor dem Servieren das Fenchelgrün unterheben.

Rezeptart: Buttermischungen, Buttersaucen **Tags:** butter, pernod

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/period-butter/>