



Prosecco - Schaum

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 9m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '9', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " " });
```

Zu gedünstetem oder gebratenem edlen Fisch, eine leichte, schnelle Emulsion

Zutaten

- 1/4 l des Fischsuds des jeweiligen gedünsteten Fisch oder
- 1 Gläschen Fischfond aus dem Supermarkt
- ¼ l Prosecco
- Saft 1/2 Zitrone
- ½ Becher Crème fraiche
- ½ Becher Sahne
- 30 g Butter
- Etwas mit Prosecco angerührte Speisestärke oder Soßenbinder
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Fischfond mit dem Prosecco etwas reduzieren, Sahne und Crème fraiche dazu geben, würzen. Leicht mit angerührter Speisestärke oder Soßenbinder "sämig" binden und mit der kalten Butter mittels Stabmixer schaumig auf mixen.

Rezeptart: Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/prosecco-schaum/>