

Schnittlauch - Oliven - Sauce

- **Portionen:** 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' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der Sterneküche, modern, leicht, zu gebratenem oder gebackenem Fisch

Zutaten

- 150 ml Fischfond
- 150 ml Crème fraîche
- 2 Cl Wermut
- 10 schwarze Oliven ohne Kerne, gehackt
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt mit 30 - 40 g kalter Butter gemengt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den gehackten Schnittlauch zunächst mit der kalten Butter vermengen.

Schritt2

Den Fischfond mit Crème fraîche aufkochen und leise 5 min. reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und dem Wermut abschmecken

Schritt3

Die Schnittlauchbutter nunmehr mit dem Zauberstab schaumig untermixen und die gehackten Oliven unterheben.

Schritt4

Nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** aus der sterneküche

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