

Senfbutter, norddeutsch zu pochiertem Fisch

- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **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' : '' });
```

Senfbutter ist nicht gerade kalorienarm, dafür aber unglaublich lecker und einfach gemacht. Unverfälschter und naturbelassener kann man Fisch kaum zubereiten. Die Senfbutter untermalt den natürlich-frischen Geschmack des Fisches und verleiht ihm eine besonders feine Note. Sie kann wunderbar **zu Kabeljau oder Dorsch** gereicht werden. **Pochieren ist die französische Bezeichnung** für das sanfte Garen in heißem Wasser. Ursprünglich wurde der Begriff für pochierte Eier verwendet, die langsam ohne Schale in das heiße Wasser gegeben werden. Der Fisch behält durch das Garen unter dem Siedepunkt seine feine Textur. Er wird schonend von allen Seiten gleichmäßig gegart und kann so seinen natürlichen Geschmack entfalten.

Zutaten

- 200 - 250 g Butter
- 4 TL Senf
- Zitronensaft von 1 / 2 Zitrone
- 2 El Schnittlauchröllchen
- Eventuell 1 El gehackte Kapern
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter in einer Stielpfanne „aufschäumen“ leicht bräunen, salzen, pfeffern

Schritt2

Den Senf mit dem Zitronensaft dazu geben, Dabei mit dem Schneebesen rühren,

Schritt3

Schnittlauch und nach Belieben die Kapern zufügen und reichlich auf dem Fisch verteilen: Denn

Fisch will schwimmen, in diesem Rezept in der leckeren Senfbutter. Dazu isst man in Norddeutschland junge Dill - Kartoffelchen und einen großen, frischen Salat

Rezeptart: Buttermischungen, Buttersaucen, Deutsche Küche, Fischgerichte, Hamburgisch, Niedersächsisch, Schleswig-Holsteinisch, Schnelle Rezepte, Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/senfbuttermischungen-norddeutsch-zu-pochiertem-fisch/>