



Weißer Fisch - Saft - Sauce (Velouté de poisson)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der unverzichtbare frz. Klassiker zu pochiertem Fisch,

Zutaten

- 1 - 2 Schalotten oder 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1/4 l Fischfond (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 20 g Weizenmehl
- 20 g Butter
- 250 g Sahne
- Saft 1 1/2 Zitrone
- 1 Prise Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas gerieben Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelwürfel in der Butter farblos anschwitzen, das Mehl dazu geben. Verrühren, bei kleiner Hitze etwas "ausschwitzen.

Schritt2

Den Fischfond und Weißwein dazu geben, gut auf dem Topfboden verrühren. Ca. 12 - 15 min. leise köcheln lassen, dann ist der Kleber im Mehl ausgegart. Die Sahne und den Zitronensaft aufgießen, weitere 5 - 10 min. leise weiter verkochen.

Schritt3

Danach ev. durch ein Küchensieb passieren, nachschmecken und mit 1 Eigelb mit etwas flüssiger Sahne legieren.

Rezeptart: Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisse-fisch-samt-sauce-veloute-de-poisson/>