



# Brunnenkresse Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gedünstetem Süßwasser Fischen wie Forelle, Zander, Felchen etc.

## Zutaten

- 100 g frische Brunnenkresse, gezupft, grob mit dem Zauberstab gemixt
- 1/4 l trockener Riesling
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 50 g kalte Butter
- 1/4 l guter Fischfond
- (Am besten aus dem gedünsteten Fisch gezogen, ersatzweise aus dem Supermarkt)
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 3 - 4 Schalotten
- Saft 1 Zitrone
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Brunnenkresse putzen, zupfen und mit dem Mixer oder Stabmixer grob pürieren, mit der kalten Butter vermengen.

### Schritt2

Die Schalotten Würfel in etwas Butter anschwitzen und die gewürzten Fischfilets darüber geben.

### Schritt3

Mit dem Riesling angießen und bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. "glasig" dünsten. Heraus nehmen, zunächst warm halten.

#### **Schritt4**

Den Pochier Fond mit dem Zitronensaft und Creme fraiche etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Mit der Brunnenkresse Butter aufschäumen, nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

#### **Schritt5**

So bleibt das frische Grün der Brunnenkresse optimal erhalten, die Sauce "schaumig - luftig" und leicht.

**Rezeptart:** Weiße Sossen **Tags:** brunnenkresse sauce, fischfond, riesling

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