



Schnelle Krebs - Hummer Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Pasta oder Fischgerichten, einfach, schnell, köstlich

Zutaten

- 1 Gläschen Fischfond aus dem Supermarkt
- (besser, siehe Gekonntgekocht Krebs - oder Hummerfondfond)
- 4 cl trockener Weißwein
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 1 Spritze Zitronensaft
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 20 g Krebsbutter
- 30 g Butter
- 1 El Mehl
- 1 Becher Crème fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter erhitzen und die Schalotten glasig anschwitzen, Krebsbutter dazu geben, schmelzen lassen.

Schritt2

1 El Mehl verrühren, etwas bei kleiner Hitze "schwitzen" lassen.

Schritt3

Mit dem Fisch - oder Krebsfond, dem Weißwein und Crème fraiche aufgießen, glatt rühren.

Schritt4

Ca. 10 min. köcheln lassen, cremig zu einer "satten", intensiven Fisch - Sauce (auf die benötigte

Menge) reduzieren.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayenne, sowie dem Weinbrand abschmecken.

Rezeptart: Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-krebs-hummer-sauce/>