



Velouté de poisson

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu pochiertem oder gekochtem Fisch, leicht, naturbelassen

Zutaten

- 1 - 2 Schalotten oder 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1/4 l Fischfond (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher Sahne
- Saft 1/2 Zitrone
- 3 El gehackte Kräuter aus: Spinat, Sauerampfer, Estragon, Petersilie, Kerbel, Dill etc. nach Angebot und Marktlage
- 20 g Weizenmehl
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die gehackten Kräuter mit 30 g kalter Butter verkneten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebelwürfel in 20 g Butter farblos anschwitzen, das Mehl dazu geben. Verrühren, bei kleiner Hitze etwas "ausschwitzen". Den Fischfond und Weißwein dazu geben, gut auf dem Topfboden mit dem Schneebesen rühren.

Schritt4

Ca. 12 - 15 min. leise köcheln lassen, dann ist der Kleber im Mehl ausgegart.

Schritt5

Die Sahne und den Zitronensaft aufgießen, weitere 5 - 10 min. leise weiter verkochen.

Schritt6

Danach ev. durch ein Küchensieb passieren, nachschmecken.

Schritt7

Mit dem Stabmixer die kalte Kräuterbutter und den Zitronensaft unter mixen.

Schritt8

Nicht mehr kochen lassen, sofort anrichten.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** naturbelassen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/veloute-de-poisson/>