

# Weissweinsauce zu Fischfilets

4-Personen

---

## Zutaten:

4	-	dl Fischfond
2	-	dl Weisswein (Riesling oder Chardonnay)
3	-	Stück Frühlingszwiebeln , geschält und fein gehackt
2.5	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	weisser Pfeffer aus der Mühle
1	-	EL Zitronensaft
2	-	EL Rahm geschlagen
1	-	Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

## Zubereitung:

Den Backofen auf 80-Grad vorheizen. Die gewählten Fischfilets in Butter braten und bedeckt in ALU-Folie im vorheizten Ofen warmstellen.

Die gehackten Frühlingszwiebeln in die Bratpfanne geben und dünsten. (Dieselbe Bratpfanne in der zuvor die Fischfilets gebraten wurden.)

Danach mit Weisswein ablöschen. Den Fischfond dazugießen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren. Den Rahm dazugeben und vorsichtig auf kleinem Feuer einen kleinen Moment köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Sauce solange köcheln lassen, bis diese eine sämige Konsistenz aufweist. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Den geschlagenen Rahm darunter rühren und die Schnittlauchröllchen dazu geben.

Die Fischfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Sauce darüber geben.