

Barbue à l'Oseille (Glattbutt an Sauerampfer)

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Glattbutt, oder anderen Fisch
Sauerampfer
Doppelrahm
Salz, Pfeffer
Fischfondpüvler
3 /8 l Cidre bouchée
Kartöffelchen

Zubereitung:

Fischfond herstellen: Pulver mit Cidre und ca. 1-1/2 Tassen Wasser zum Kochen bringen. Pfanne vom Herd nehmen, und den Fisch ca. 5 Min im Fond pochieren.
Kartöffelchen im Salzwasser al dente kochen.
Sauerampfer waschen und allzu dicke Stängel abschneiden Blätter ca. 27 Sek. in heissem Wasser blanchieren. In einer Bratpfanne unter ständigem Rühren mit dem Rahm erhitzen. Abschmecken. Wenn ein dickes, grünes Püree entstanden ist, über oder neben dem Fisch - zusammen mit dem Salzkartöffelchen – anrichten.