Brunnenkressesauce für den Fisch

Ob zu Lachs, Forelle oder Pangasiusfilet: Mit diesem tollen Rezept gelingt eine wunderbare Brunnenkressesauce für den Fisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

0.5 Bündel	Brunnenkresse (alternativ Gartenkresse)
1 EL	Butter (kalt)
2 EL	Crème double
1 TL	Demi Glace (Fisch)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Brunnenkressesauce für den Fisch** zuerst die Brunnenkresse waschen, putzen und fein hacken. Die kalte Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen. Die gehackte Kresse darin 5 Minuten lang anbraten.

2. Danach die Créme double mit einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz bekommt. Demi-glace zufügen und einrühren, mit Pfeffer und Salz würzen.

3. Topf vom Herd nehmen, kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen, mit dem Fisch servieren.

Tipp

Die Brunnenkressesauce für den Fisch kann man anstelle von Brunnenkresse auch mit Gartenkresse zubereiten. Nach Belieben die Sauce nach der Garzeit mit etwas Butter verfeinern.