# Knoblauch-Fischsauce

Mit dem Rezept für eine Knoblauch – Fischsauce lässt sich ein Traum von einer Sauce ganz leicht selbst herstellen. Schmeckt einfach super, gleich ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,3 h

## Zutaten

### Für das selbstgemachte Chilisalz

| | |
|---|---|
| 100 g | Meersalz (grob) |
| 3 EL | Chilischoten (getrocknet) |
| 1 EL | Wasser |

### Für die Fischsauce

| | |
|---|---|
| 1 Prise | Pfefferkörner (weiß) |
| 1 TL | Limettensaft |
| 1 Schuss | Milch |
| 1 Schuss | Wasser |
| 1 Stk. | Lorbeerblatt |
| 3 Stk. | Knoblauch |
| 1 Stk. | Schalottenzwiebel |
| 2 EL | Butter |
| 120 ml | Weißwein |
| 70 ml | Klare Fleischbrühe |
| 150 ml | Weißer Fischsud |
| 200 ml | Schlagsahne |
| 1 Prise | Kräuter (frisch) |
| 1 Prise | Pfeffer |

| | |
|---|---|
| | 25 g Butter (sehr kalt) |

## Zubereitung

1. Für die **Knoblauch – Fischsauce** als Erstes den Backofen auf 100° vorheizen.

2. In der Zwischenzeit die Chilischoten ganz fein hacken und in eine Schüssel geben. Dann das Salz und Wasser zugeben und alles sehr gut miteinander vermengen. Die Mischung dann auf einem Backblech ausstreichen und in den Ofen stellen. Das Chilisalz für etwa eine Stunde im Ofen trocknen lassen, herausnehmen und in ein geeignetes Gefäß umfüllen.

3. Währenddessen die weißen Pfefferkörner in einem Mörser zerdrücken und anschließend in einen Topf geben. Limettensaft, Milch, Wasser und ein Lorbeerblatt zufügen und gut verrühren. Alles erhitzen und für etwa zehn Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, danach das Lorbeerblatt herausnehmen und entsorgen.

4. Jetzt den Knoblauch und die Schalotten schälen, fein hacken und in einen Topf geben. Butter dazu und alles kurz andünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen und für etwa zwanzig Minuten einköcheln lassen.

5. Anschließend den Fond zugeben, einrühren und für weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Hitze reduzieren und den Schlagobers einrühren, die Sauce darf jetzt nicht mehr kochen. Für etwa fünf Minuten weiter einreduzieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

6. Dazwischen die Kräuter waschen, abtropfen lassen und sehr fein hacken.

7. Wenn die Sauce schön einreduziert ist, die kalte Butter zugeben und einrühren, bis sie geschmolzen ist und sich alles gut verbunden hat.

8. Die Sauce zuletzt mit Limettensaft, Kräutern, Chilisalz und Pfeffer abschmecken. Heiß servieren.

## Tipp

Die Knoblauch – Fischsauce schmeckt nicht nur zu Fischgerichten sehr gut, auch zu weißem Fleisch oder Eiern passt sie wunderbar. Das restliche Chilisalz kann für viele andere Gerichte verwendet werden. Es verleiht dabei eine dezente Schärfe.