

## 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.
- 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.