

Barsch in Senfsauce

Zutaten

Barsch, 1,2kg
1 Zwiebel
1 Zitrone
2 Lorbeerblätter
250g Sahne
1 Möhre
1/4 L Weißwein
3 Eigelb
2 El Senf, scharf
1 Stück Knollensellerie, nicht zu groß
1 El Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
1 Tl Thymian
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer



Zubereitung

- Im ersten Schritt stellen wir den Sud her. Ihr nehmt einen großen Topf. Da hinein kommen Sellerie, Möhren, Zwiebel (alles gewürfelt), Zitronenscheiben, Petersilie, Thymian und 1 1/2 L Wasser, der Wein, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und einen halben Teelöffel Salz.
- Alles 30 min kochen und anschließend durch ein Sieb geben.
- Der Barsch kommt nun in den Sud und muss gut durchziehen. Auch etwa eine halbe Stunde. Allerdings sollte der Sud nicht kochen.
- Ist die Zeit um nehmt ihr den Fisch wieder heraus und wir bereiten die Sauce zu.
- Von dem Sud nehmen wir uns 4 El zur Seite. In dem Rest wird die Sahne mit hinein getan und reduziert, bis auf die Hälfte.
- Nach diesem Vorgang wird der Senf mit den Eigelb verrührt und den 4 El Sud.
- Das kommt mit in die Sauce. Umrühren und abschmecken.

Tipp vom Koch: Mit dem Schnittlauch garnieren, das Auge isst schließlich mit