

3 Merlanfilets an Senfsauce

4 Schalotten
2 Fenchel, mit Kraut
Staudensellerie
4 TL Butter
8 EL Wermut
200 ml Weißwein
200 ml Fischfond
16 EL Doppelrahm
4 TL Dijon-Senf
4 TL weiße Senfkörner
Salz
Cayenne
Curry
Zitronensaft
14 Merlanfilets
4 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

-
1. Die Schalotten kleinwürfeln. Fenchelkraut abzapfen und klein schneiden – es später zum Bestreuen gebraucht. Etwas Fenchel und Sellerie (insgesamt 200 g) klein schneiden. umgießen und mit dem feingeschnittenen Fenchelkraut bestreuen.
 2. Schalotten und Gemüse in einem Topf in der aufschäumenden Butter kurz anziehen, etwas Wasser zufügen und verdampfen lassen, dann mit Wermut und Weißwein ablöschen, auf großer Hitze reduzieren, mit Fischfond auffüllen und während 10 Minuten auf kleinem Feuer leise köcheln lassen, damit das Gemüse Zeit hat, weich zu werden und alle Aromastoffe an die Sauce abzugeben. Dann den Doppelrahm zufügen und kurz durchkochen. Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf passieren und vorsichtig mit Salz, Cayenne, Curry und Zitronensaft würzen. Zum Schluss Senf und Senfkörner untermischen.
 3. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in mäßig heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze beidseitig goldgelb braten.
 4. Abschließend die Sauce zur sämigen Konsistenz kochen, die Fischfilets auf heißen Tellern verteilen, mit der Sauce