

# Rouget à l'anis vert et absinthe

dg: sg

Rotbarben an Buttersauce mit Anis und Absinth.

Die Kräuter aus dem Absinth werden durch den grünen Anis, unterstützt und geben der Sauce eine zusätzliche Frische.

Ich habe von meinem Grossvater noch trockenen Absinth, ist sonst eher knifflig zu finden.

## Zuerst die Sauce bereiten

130 g Nostranogurke

1 TL Anissamen, gemörsert

5 cl Weisswein

1 Schalotte, gehackt

8 cl Fischfond oder Fumet de poisson

2 cl Absinth, möglichst trocken

1 Spritzer Zitronensaft

40 g Butterwürfel, kalt

Salz & weisser Pfeffer

Die Gurke entkernen, schälen und würfeln. Gurkenwürfel, Anis und 1 Prise Salz in 1 TL Butter dünsten. Mit Weisswein ablöschen, und zugedeckt auf kleinster Flamme 5 Minuten ziehen lassen. Abgiessen, Jus auffangen und die Gurkenwürfel beiseitestellen.

Schalotte in 1 KL Butter ohne Farbe andünsten, mit Fischfond und Gurkenjus ablöschen, etwas reduzieren. Abseihen, den Absinth und einen Spritzer Zitronensaft zugeben und auf 2 bis 3 EL reduzieren. Die 40 g Butter in kleinen Portionen unterschlagen. Salzen & pfeffern, Gurkenwürfel zugeben, zusätzlich einen Faden Absinth.

2 Rotbarben à 280 g

Salz & weisser Pfeffer

Olivenöl

Rotbarben ausnehmen, entschuppen und filetieren, vorhandene Mittelgräte mit der Pinzette entfernen. Filets abspülen, gut trocknen.

Die Rotbarbenfilets salzen & pfeffern, auf kleiner Flamme in Olivenöl und Butter kurz dünsten, die hautlose Seite zuerst.

Servieren zu Salzkartoffeln, z. B. Ratte mit ihrer feinen Haut.