Kabeljau mit Himbeer-Beurre blanc

dg: ssg

Die Sauce kann man auch zu Geflügel oder Foie Gras servieren.

Himbeer-Beurre blanc

80 g Butter, kalt, gewürfelt
1 EL Schalotten, fein gehackt
Salz & weisser Pfeffer
5 cl Sauvignon blanc
3 cl Himbeeressig, von l'Olivier-Nizza (!)
Frische Himbeeren für die Garnitur

Schalotten, Weisswein und Himbeeressig in einer kleinen Pfanne auf kleinster Flamme auf einen Esslöffel reduzieren. Pfanneninhalt durch ein kleines Sieb passieren und mit einem Löffelrücken auspressen. Zurück in der Pfanne, die Butter in den Himbeerjus kräftig schlagend einarbeiten - Sie darf aber keinesfalls mehr kochen. Abschmecken. Die fertige Beurre blanc bei max. 30 Grad warmhalten.

Kabeljau

2 Personen

400 g Kabeljau 12 Minuten in Olivenöl während in der Pfanne dünsten.

Oder Kabeljau mit etwas Bouillon 12 Minuten in 1 dl Weisswein pochieren. Fisch vorsichtig auf Teller heben, mit der Himbeer-Beurre blanc nappieren und mit den Frischen Himbeeren garnieren.