

Beurre blanc mit Meyer-Zitrone

dg: alle Varianten ssg

Die wunderbarste Fischsauce, getoppt mit exotischen Agrumen, gibt's in der Küche Erlebnisreicheres?

Suchen Sie sich Ihren persönlichen Seefisch-Favoriten aus: Loup, Turbot, Sole, Chapon d. P., Saint-Pierre, Cabeljau ... alle harmonieren hervorragend.

1 Meyer-Zitrone, Abrieb, Filets und Saft

Zeste der Meyer-Zitrone abreiben.

Die Hälfte der Zitrone ohne Haut und Mesokarp filetieren.

Die zweite Hälfte entsaften.

Die Filets zusammen mit dem Saft reduzieren. Beiseitestellen.

Sauce Beurre blanc

1 Schalotte, gehackt

5 cl Pouilly Fumé oder Noilly Prat

2 Klötzli Fischfond, La Cuisine

100 g Butter

Salz & weisser Pfeffer

1 Prise Cayenne

Schalotte in wenig Butter glasig schwitzen, mit Weisswein od. Noilly und Fischfond ablöschen. In 8 Minuten sirupartig Reduzieren.

Die Butter einschwingen.

Saft und Filets der Meyer-Zitrone, sowie den Abrieb unter die fertige Beurre blanc ziehen.

Abschmecken mit Salz & weissem Pfeffer und etwas Cayenne.

Sofort mit dem Fisch oder den Filets servieren.

Varianten

Anstelle Meyer-Zitrone, wird's auch mit folgenden Zitrusfrüchten ganz toll: Navelina-Orange (hat mehr Säure als die Navel), korsische Clementine, Yuzu (Ichang-Zitrone x Mandarine), Sudachi, Keffir-Limette (Combava), Tangerine, Satsuma, Limequat (Limette x Kumquat), korsische Pomelo, oder Grapefruit.

- Buddhas Hand besitzt kein Saft: Hier lediglich den Abrieb und etwas Zitronensaft verwenden.
- Calamansi: Vorsicht, sie ist sehr sauer: In geringem Masse nutzen!
- Kalabrische Bergamotte: Sie ist recht bitter, wenig davon brauchen! Hier besser, tropfenweise mit Bio-Extrakt zu arbeiten.

PS: Natürlich harmonieren diese Saucen ebenfalls mit hellem Geflügel.