Vanillesauce salzig

für Seefischfilets oder Crevetten

dg: sg, amüsant

1 L Milch
2 dl Vollrahm
2 Schoten Vanille Planifolia, Raiatea
Salz & Pfeffer

Vanilleschoten auskratzen.
Milch, Vollrahm und Vanille aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 min reduzieren.
Durch ein Sieb passieren, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen und den Schaum über die gegarten Fischfilets oder Crevetten giessen.