

Prosecco-Sauce

Prickelnd und elegant.

Diese Sauce ist ein heimlicher Star und lässt sich gerne von einem knusprig gebratenen Fischfilet, Meeresfrüchtchen oder einem italienischen Nüdelchen begleiten.

Zutaten

1 TL Puderzucker
2–3 Knoblauchscheiben
1 Splitter Zimtrinde
1 Kardamomkapsel
125 ml Prosecco
125 ml Bouillon
1 Lorbeerblatt
1–2 Streifen Limettenschale
1 dl Rahm
½–1 TL Maizena
2 EL Butter
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

1 Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Knoblauchscheiben, Zimtrinde und die Kardamomkapsel dazugeben, kurz anschwitzen. Prosecco und Bouillon dazugießen, Lorbeerblatt und Limettenschale dazugeben, die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen lassen.

2 Rahm und Maizena verrühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Die Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf giessen. Kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren, mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer würzen.

Tipp

600 g Fischfilets (Rotbarsch, Wolfsbarsch, Felchen, Egli, ...) waschen und trockentupfen. Je 1 Esslöffel Fenchelsamen, Koriander- und Pfefferkörner sowie ½ TL Zimtrinde in einem Mörser mahlen. Die Fischfilets mit Salz und der Gewürzmischung würzen. In einer mit Backtrennpapier ausgelegten Bratpfanne die Filets bei mittlerer Temperatur auf jeder Seite 3 bis 5 Minuten knusprig braten. Pfanne vom Herd nehmen und die Filets kurz ziehen lassen.

