

Orangen-Butter-Soße

Für 4 Personen

Salz, Pfeffer	2 Schalotten	
100 g Butter	300 ml Fischfond	50 ml Riesling
120 ml Orangensaft, frisch	1 Spritzer Zitronensaft	2 Stängel Basilikum

Die Schalotten schälen, fein schneiden und kurz in einer Pfanne mit 1 EL Butter andünsten. Mit dem Fischfond und dem Wein ablöschen, die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Orangensaft dazugeben und wieder etwas einkochen. Zuletzt die restliche Butter in Stücken dazugeben und mit einem Pürierstab gut unter die Sauce mixen, bis sie eine schöne Bindung hat. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und kurz vor dem Anrichten unter die Sauce geben.

Karlheinz Hauser 23. Januar 2012