

## Fisch-Soße

### Für 2 Portionen

Fischreste	1 Knoblauch-Zehe	Zitronen-Abrieb
1 Schalotte	2 Strauchtomaten	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	2 EL Tomatenmark	100 ml Weißwein-Reduktion
250 ml Gemüse-Brühe	3 EL Olivenöl	Stärke, Salz
1 TL Bourbon-Vanille-Zucker		

Die Fischreste waschen, grob schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl rösten. Schalotte schälen, grob zerschneiden und kurz mitrösten. Das Tomatenmark zugeben, mit Weißwein-Reduktion ablöschen und mit Brühe auffüllen. Die Strauchtomaten vom Strunk befreien, in grobe Stücke schneiden und zugeben. Eine geschälte, angedrückte Knoblauchzehe, den Thymian und eine Prise Salz hineingeben, aufkochen lassen und zugedeckt 40 min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Soße durch ein feines Sieb drücken, erneut aufkochen lassen, eventuell einkochen lassen. Danach mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und mit Bourbon-Vanille-Zucker abschmecken.

NN am 30. November 2019