

## SAIBLING IN CHAMPAGNER-SAUCE

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	1	Zitrone	Halbieren, auspressen und den Zitronensaft in eine flache Schale geben.
2	4	Saiblinge	Unter fließend kaltem Wasser waschen, trocken tupfen und in den Zitronensaft legen. Gelegentlich wenden.
3	1-2	Möhren	Schälen, putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
4	80 g	Sellerie	Schälen, waschen und in feine Würfel schneiden.
5	1 große Stange	Lauch	In den grünen und weißen Teil trennen.
6	Den gesamten	Weißer Lauchteil	Halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
7	2	Schalotten	Schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
8	1 EL	Bratfett	In einem breitem Topf erhitzen.
9	Alle	Gemüsstücke	Zufügen und unter Rühren anschwitzen.
10	100 ml	Trockener Wermut (ersatzweise Weißwein)	Zufügen und kurz durchrühren.
11	250 ml	Champagner	Zusammen mit
12	300 ml	Fischfond	Zufügen, aufkochen, abschäumen, auf kleine Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
13	Den ganzen	Fond	Durch ein feines, sauberes Tuch, in eine zweiten Topf, passieren (ersatzweise durch ein Sieb gießen).
14	250 ml	Crème double	Zufügen, einrühren und solange einkochen, bis die gewünschte Saucenkonsistenz erreicht ist. Gelegentlich umrühren.
15	Nach Geschmack	Salz und Pfeffer	Zusammen mit
16	1 Pr	Cayennepfeffer	Zufügen, durchrühren und warm halten.
17	Alle	Saiblinge	Vorsichtig auf eine Teller legen, salzen und pfeffern.
18	2-3 EL	Butter	In einer breiten Pfanne erhitzen.
19	Alle	Fische	Vorsichtig in die Pfanne legen und von beiden Seiten goldbraun anbraten.
20	Alle	Gebratenen Fische	Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce übergießen. Dazu schmecken Pellkartoffeln und Blattsalat.