

Heiße Fisch-Remoulade

Zutaten

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Stange Sellerie
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Dessertwein
- 150 g kleine Essiggurken
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 2 EL Kapern
- 6 Sardellenfilets
- 150 g Butter
- 4 Eigelb
- 1/2 TL Senfpulver (oder 1 TL scharfer Senf)
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln und den Stangensellerie waschen, trockentupfen und zerkleinern.

Die Pfefferkörner in einem Mörser mahlen und alles zusammen mit 200 ml Dessertwein und Lorbeerblatt zum Kochen bringen.

Etwa auf die Hälfte einkochen, durch ein Sieb seihen und die Reduktion zur Seite stellen.

Dann die Essiggurken sehr kleinschneiden, die Petersilie und den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und ebenfalls zerkleinern.

Danach die Kapern abgießen und zusammen mit den Sardellenfilets grob hacken.

Alsdann die Butter zerlassen und die Eigelb samt restlichem Wein, der Reduktion und dem Senf mit dem Schneebesen in einem Wasserbad dick schaumig schlagen. Das Eigelb darf natürlich nicht gerinnen!

Diese Eischaum-Lösung wird vom Wasserbad genommen und unter ständigem Rühren wird die zerlassene Butter langsam hinzugegeben.

Zum Grande Finale die Kräuter, die Essiggurken, die Kapern und die Sardellen-Stücke unterheben und alles mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Mir schmeckt diese Remoulade besonders zum Fischfilet. Andere Idee sind sehr willkommen.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Saucen](#), [Remoulade](#), [Frühlingszwiebeln](#), [Staudensellerie](#), [Lorbeerblatt](#), [Desertwein](#), [Essiggurken](#), [schwarzer Pfeffer](#), [Petersilie](#), [Schnittlauch](#), [Kapern](#), [Butter](#), [Eigelb](#), [Sardellenfilets](#), [Fischgerichte](#), [Senf](#), [Cayennepfeffer](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/heisse_fisch-remoulade

Last update: **11.11.2023 20:15**

