



Kapern-Zitronenbuttersauce ca. 0,75 l:

1 l Fischfond

150 g Fischkarkassen/Haut (am besten von Seezunge, Steinbutt, Heilbutt- geht aber auch ohne)
gewaschen

150 g Crème double

125 ml Weißwein

125 ml Noilly Prat

120 g geschälte Schalotten, in Juliennestreifen geschnitten

50 g Gemüsefenchel, gewaschen und in Streifen geschnitten

30 g helles vom Lauch, gewaschen und in Streifen geschnitten

50 ml Fond von Essigkapern

Meersalz

1 Lorbeerblatt

1 Thymianzweig

15 weiße Pfefferkörner

250 g kalte Zitronen Butter, in 1 cm große Würfel geschnitten (z.B. von Bordier aus der Bretagne)

30 g Olivenöl

50 g eingelegte Essigkapern (Nonpareilles)

30 g Salz-Kapern, gewässert und fein gehackt

Zubereitung:

* Das gesamte Gemüse in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, ohne dass es Farbe nimmt.

* Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und reduzieren, bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist.

* Danach den Fischfond angießen, Crème double, Kaperfond, Pfefferkörner, Lorbeer und Thymian zugeben, alles aufkochen und ca. 30 Minuten sieden lassen.

* Anschließend die abgetropften Fischkarkassen zugeben und weitere 25 Minuten ziehen lassen.

* Die Soße danach durch ein feines Sieb oder Tuch passieren, nochmals aufkochen und auf 500 ml reduzieren.

* Im Standmixer oder mit einem Mixstab die kalten Zitronenbutter-Würfel einmischen, mit Meersalz würzen.

* Zum Schluss die Nonpareilles und die gehackten Salz-Kapern als Einlage hinzufügen.