Rezept

Fischsauce mit Weißwein & Kapern

Ein Rezept von Fischsauce mit Weißwein & Kapern, am 20.05.2025

Zutaten

250 ml	trockener Weißwein
400 ml	Fischfond
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
	Schnittlauchröllchen
125 ml	trockener Wermut (z. B. Noilly Prat)
200 g	Sahne
	Salz
2-3 EL	Kapern (Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Weißwein und Wermut in einem Topf mischen und auf etwa 50 ml einkochen lassen. Fischfond zugießen und erneut auf 150 ml reduzieren.

2. Sahne zugeben, aufkochen und köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Mit Pfeffer, Salz und Zitronenschale abschmecken. Kapern fein hacken und untermischen. Die Sauce mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Sauce zu gebratenem Rotbarsch oder anderem Fisch servieren.