

VALÉRY DROUET & PIERRE-LOUIS VIEL

FISCH & CO!

[VOM GRILL UND AUS DEM OFEN]



› Noch einmal einige Sekunden zu einer glatten Sauce mixen.

— Zu einer Fischsuppe ([siehe Rezept](#)), aber auch als Beilage zu allen gegrillten Fischen. —

FISCHCREME

› 400 ml Fischfond aufkochen und um die Hälfte reduzieren. 200 ml süße Sahne zugießen, salzen und pfeffern. Erneut einkochen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. 60 g kalte Butter kräftig einrühren und noch einmal 2 Minuten kochen. Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufschagen und im Wasserbad warm

halten.

— Kurz vor dem Servieren können Sie die Sauce noch verfeinern: mit gehacktem Schnittlauch, Curry, Safran, Senfkörnern, Seeigelrogen ... —

BUTTERSAUCE

› 2 gehackte Schalotten und 1 Thymianzweig in einem Topf mit 200 ml Weißwein dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. 200 ml flüssige Sahne zugießen und nochmals um die Hälfte einkochen. Vom Herd nehmen und 200 g gewürfelte Butter kräftig einrühren. Die Sauce durch ein

Sieb gießen und im Wasserbad warm halten.

— Zum gegrillten Schellfisch in Meerrettichmarinade ([siehe Rezept](#)), den Kabeljaufilets mit Chorizo und Manchego ([siehe Rezept](#)), den Jakobsmuschelspießen ([siehe Rezept](#)) ... —

KRUSTENTIER

➤ 2 Möhren, 2 Knoblauchzehen und 2 Zwiebeln schälen und hacken und mit 50 ml Olivenöl in einem großen Topf weich dünsten. 1 kg Krustentierschalen

oder gehackte Krabben zugeben und bei starker Hitze 5 Minuten unter Rühren braten. 1 gehäuften Esslöffel Tomatenmark unterrühren und 2 Minuten mitbraten. 100 ml Cognac zugießen und kurz flambieren. Großzügig mit Wasser bedecken, 3 gewürfelte Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 1 Stunde kochen.

› Die Masse ungefähr 2 Minuten mit dem Pürierstab pürieren, dann durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, dabei kräftig pressen, um den gesamten Saft aufzufangen. 200 ml Sahne zugießen und noch einmal abschmecken. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und 30 g gewürfelte Butter kräftig

unterrühren. Die Sauce noch einmal pürieren und warm servieren.

— Zu Krabbenkroketten mit Knoblauch und Chili ([siehe Rezept](#)) oder Steinbutt in Speck ([siehe Rezept](#)) oder Langustinen mit Glasnudeln in Vanille ([siehe Rezept](#)). —

