

Fisch an Riesling Senf

© Joachim Brendel

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Fischfilet

250 g Schmand
250 g saure Sahne
500 ml Riesling, trocken
30 g Butter
1 Eigelb
2 TL Mehl
4 EL Dijon Senf
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskat aus der Mühle
etwas Salz
etwas Zitronensaft

Für den Fischsud:

2 EL Pfefferkörner, schwarz
3 EL Senfkörner
20 Wacholderbeeren
3-4 Bl Lorbeerblätter
1 Zwiebel, geviertelt
100 ml Riesling, trocken
1 L Wasser

Zubereitung

In der heißen Butter das Mehl kurz anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen und mit einem Schneebesen gut durchschlagen.

Nach und nach den Schmand und die saure Sahne einarbeiten. Das Eigelb mit etwas heißer Sahnesoße in einer Tasse gut verrühren und erst danach unter die Soße rühren. Alles kurz und kräftig aufkochen lassen. Schließlich auf kleiner Flamme den Senf unterziehen und alles kräftig mit Pfeffer, Muskat und etwas Salz abschmecken.

Für den Fischsud die geschälte Zwiebel vierteln und mit den Pfeffer- und Senfkörnern, den Wacholderbeeren, den Lorbeerblättern und dem Riesling in 1 Liter Wasser ca. 5 Minuten aufkochen. Sud danach nur am Sieden halten, nicht mehr kochen lassen.

Den Fisch (es können Filets vom Seeteufel, genauso gut aber auch vom Kabeljau, Rotbarsch oder von anderen Fischarten sein) in ca. drei Finger breite Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und etwas pfeffern. Kurz ruhen lassen. Dann die Fischstücke im Sud ca. 7 – 10 Minuten pochieren.

Dazu gibt's körnigen Langkornreis und etwas frischen Dill zum Garnieren. Der trockene Riesling, der schon den Fisch geadelt hat, trinkt sich ebenso gut zu diesem schmackhaften Fischgericht.

