

sahnige Meeresfrüchtesauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Garnelen (TK, aufgetaut), 300 gr frischer Fisch, 200 gr Jakobsmuscheln, 100 gr Räucherlachs, 400 ml Hühnerbrühe, 40 gr Butter, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 200 ml Sahne, 2 Esslöffel Limonensaft, 2 Eigelb, 2 Esslöffel feingehacktes Basilikum.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und durchpressen, die aufgetauten Garnelen abspülen und im Sieb gut abtropfen lassen, den festfleischigen Fisch abspülen, trockentupfen und in rund 3 cm große Würfel schneiden, die Muscheln abspülen und trockentupfen, den Räucherlachs in Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Die Brühe aufkochen und nacheinander die Garnelen, die Fischwürfel und die Jakobsmuscheln für eine Minute in der Brühe garen. Die vorgegarten Meeresfrüchte und die Brühe beiseite stellen.

In einem großen Topf in der Butter die Zwiebelwürfel glasig andünsten, Knoblauch zugeben und kurz darauf mit der Brühe ablöschen. Sahne und Limonensaft zugeben und auf kleiner Flamme unter regelmäßigem Rühren köcheln, bis es fast auf die Hälfte eingekocht ist.

Die Meeresfrüchte wieder in die Sauce geben und einmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Basilikum unterrühren. Sofort zu Penne oder anderer Pasta servieren.

Guten Appetit!