Buttersauce für Fisch
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Frühlingszwiebel, 2 Esslöffel trockener Weißwein, 2 Esslöffel Weißweinessig, 50 gr Butter, 4 Esslöffel Creme Double, 1 Teelöffel frischer gehackter Dill, Salz und weißer Pfeffer.

Die Zubereitung:

Die Frühlingszwiebel sehr fein hacken, im Topf mit Wein und Essig köcheln, bis die Flüssigkeit bis auf 1 Esslöffel eingekocht ist. Auf kleinste Hitze stellen und löffelweise die Butter unterrühren, die Creme Double zugeben und erwärmen, ohne die Sauce noch einmal aufzukochen. Mit Salz, Pfeffer und Dill würzen und zu Fisch und gegrilltem hellen Fleisch servieren.
Guten Appetit!