



# Schellfisch in Senfsauce

## Zutaten für 4 Personen

- je 1           Zwiebel, Möhre,
- 1 kl. Stück Knollensellerie,
- 1 Bund      Petersilie
  
- 1             Zweig Thymian oder
- 1 EL         getrockneter Thymian
- 1             unbehandelte Zitrone
- 1/4 l         trockener Weißwein
- 2             Lorbeerblätter
- 1 EL         Pfefferkörner
- 2             Wacholderbeeren
- Salz
  
- 1             Schellfisch ohne Kopf (etwa 1,2 kg)
- 250 g        Sahne
- 2 EL         scharfer Senf
- 3             Eigelb
- weißer Pfeffer frisch gemahlen
- 1             Prise Cayennepfeffer
- 1             Bund Schnittlauch



## Zubereitung

Die Zwiebel schälen und würfeln, die Möhre und den Sellerie schälen, waschen und grob zerschneiden. Die Petersilie und den Thymianzweig abbrausen. Die Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Alles in einen großen Topf geben, mit dem Weißwein und 1 ½ l Wasser auffüllen. Die Lorbeerblätter, die Pfefferkörner und die zerdrückten Wacholderbeeren mit ½ TL Salz dazugeben. Den Sud etwa 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Den Fisch waschen und in einem Topf mit dem kalten Sud bedecken. Offen erhitzen, aber nicht kochen und in ca. 30 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und warm halten. 3/8 l Kochsud abnehmen. Mit der Sahne um etwa die Hälfte einkochen lassen. Den Senf mit den Eigelben verquirlen und mit 3 EL Kochsud verrühren. In die Sauce gießen und rühren, bis die Sauce dicklich wird, aber nicht kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Cayennepfeffer abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Unter die Sauce rühren. Zum Fisch reichen.

## Buenos Appetit