Kochfisch mit Senfsauce

fuer 2 Personen

Zutaten

	Petersilie, krause
	Wasser
1	Lorbeerblatt
1	Zwiebeln, weiss
1 El	Senf, Dijon
1 El	Senf, koernig
1 - 2 Stange/n	Porree
1/4 Knolle/n	Sellerie
125 g	Butter
2	Nelken
3	Moehren
500 - 600 g	Seelachs, weiss

Fisch: Zwiebel vierteln, Lauch putzen, Karotten und Knollensellerie in Stifte schneiden; Salzwasser zum Kochen bringen, alles rein (bis auf Fisch) und 30 Minuten kÃ¶cheln; nach 15 Minuten Fisch dazu und wirklich nur sanft kÃ¶cheln. Sosse: 5 Minuten vor Ende der Kochzeit des Fisches die Butter in einem Topf schmelzen; Senf dazu, mit Schneebesen rÃ¼hren, wenn es gerinnt, Fischsud dazugeben