



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 koecheln; nach 15 Minuten Fisch dazu und wirklich nur sanft koecheln. Sosse: 5 Minuten vor Ende der Kochzeit des Fisches die Butter in einem Topf schmelzen; Senf dazu, mit Schneebesen ruehren, wenn es gerinnt, Fischsud dazugeben