

## Fischtopf mit Sekt

### Zutaten:

Zutaten für 2-3 Personen

100 ml Fischfond  
150 ml trockener Sekt  
1 Zweig Estragon/ getrocknet in Gewürzdose  
Salz, Pfeffer  
je 100g Rotbarsch- und Heilbuttfilet  
100g Zuckerschoten (TK)  
100g Shrimps  
50 ml Sahne  
1 TL Honig  
1 EL kalte Butter  
1 TL Sherry-Essig

### Zubereitung:

Fond und Sekt erhitzen, Estragon abbrausen, trocken schütteln, in die Flüssigkeit geben. Salzen und pfeffern. Fisch abbrausen, trocken tupfen, grob würfeln. In den Sud geben, zugedeckt ca. 5. Minuten ziehen lassen. Fisch herausnehmen, warm halten. Flüssigkeit bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Aufgetaute Zuckerschoten in Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen. Shrimps abbrausen, trocken tupfen. Sahne sowie Honig unter den reduzierten Sud ziehen, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Butter in Flöckchen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Sherry-Essig abschmecken. Zuckerschoten, Fisch, Shrimps in die Soße geben. Nach Wunsch mit Reis servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten, Garen ca. 15 Minuten

Weinempfehlung: Saint-Peyre – Picpoul de Pinet, weiß (Jaques ` Wein-Depot)

