

## Gemischte Meerfische auf Kressesauce

(4 Personen)

75g	Kresse
½	Bund Petersilie
½	Bund Kerbel
1 dl	Hühnerbouillon oder Oxtail claire
1 dl	Sauer-Vollrahm
¼ dl	Noily Prat
½ dl	Weisswein
	Salz, Pfeffer
	Zitronensaft (einige Tropfen)
½	Salatgurke
50g	Portulak oder Kresse
300g	Meerfisch-Filets (z.B. Lachs, Seezunge, Steinbutt)

### **Tip:**

Die Kressesauce kann gut vorbereitet werden, der Fisch hingegen sollte erst unmittelbar vor dem Servieren gedämpft oder gebraten werden. Nach Belieben Toasts oder dünn aufgeschnittenes Walliser Brot, ev. mit Nüssen, als Beilage servieren.

1. Die Kresse gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Zusammen mit der Petersilie, dem Kerbel und der Bouillon im Cutter der Mixer pürieren. Alles in ein Sieb gießen und die Flüssigkeit gut abtropfen lassen, jedoch die Kräutermischung nicht auspressen. Mit dem Sauer-Vollrahm verrühren.
2. Den Noilly-Prat und den Weisswein auf 3 Esslöffel einkochen lassen und diese Reduktion zur Kressesauce geben. Diese mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und ganz wenig Zitronensaft abschmecken.
3. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit dem Löffel die Kerne herauskratzen. Das Gurkenfleisch in ganz kleine Würfelchen schneiden und leicht salzen.
4. Die Kresse waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen.
5. Die Fischfilets in breite Streifen schneiden. In einen gut ausgebutterten Dämpfaufsatz legen und leicht salzen und pfeffern. Unmittelbar vor dem Servieren über kochendem Wasser ca. 3 Minuten dämpfen. Man kann den Fisch aber sehr gut auch in etwas Butter braten.
6. Die Kressesauce auf Teller verteilen. Die warmen Fischstücke darauf anrichten und mit den Gurkenwürfelchen und der Kresse ausgarnieren. Sofort servieren.