

## Mise en place

1	kleiner Fenchel
1/2	Schalotte
1/2 CL	Butter
2 EL	Pernod
1/2 dl	Weisswein
1/2 dl	Bouillon (oder Fond)
4 EL	Doppelrahm
	Salz
	Cayenne
	Curry
	Zitronensaft
300 g	Sankt-Petersfischfilets
1 EL	feinstes Olivnöl
1 CL	Butter
	Salz
	Pfeffermühle

## Sankt-Petersfischfilets an Pernodsauce

Sie brauchen vom Fenchel lediglich die Menge von ca. 30 g, auf die allerdings nicht verzichtet werden sollte, weil der Fenchel in Verbindung mit dem Pernod als wesentlicher Geschmacksträger dient. Sofern Sie Fenchel mit Kraut zur Verfügung haben, wird dieses fein geschnitten und ist zum Bestreuen des Gerichtes gedacht. Schalotte feinschneiden.

Schalotte und feingeschnittenen, gewaschenen Fenchel in einer Sauteuse in der aufschäumenden Butter kurz anziehen, dann mit Pernod und Weisswein ablöschen, um mindestens die Hälfte reduzieren, mit Bouillon (oder Fischfond) auffüllen und auf die Menge von ungefähr 2 Esslöffeln einkochen lassen. Rahm zufügen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren, dabei den Fenchel mit dem Rücken eines kleinen Schöpflöffels gut auspressen.

Die Sauce mit Salz, einem Hauch Cayenne, einer Spur Curry und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen. Sauteuse vom Herd ziehen.

Die Filets vorsichtig mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und in einer beschichteten Bratpfanne in der **mässig heissen Butter-Öl-Mischung bei mittlerer Hitze** beidseitig goldgelb braten.

Sauce zur sämigen Konsistenz kochen, Sankt-Petersfischfilets auf grosse heisse Teller legen, mit der Sauce umgiessen und mit dem feingeschnittenen Fenchelkraut bestreuen. Es versteht sich beinahe von selbst, dass ein Fenchelgemüse köstlich dazu passt.