

# Sauce Pastis

z.B. zu Schwerfisch Steaks

für 2 Personen

## 1. Sauce Pastis

- 2 Schalotten - in Öl/Butter rösten
- 200 ml Weißwein  
5 bis 10 ml Pastis - angießen und reduzieren
- Salz, Pfeffer, 1 TL Korianderpulver, 1 Messerspitze Safran - würzen, einrühren
- 150 ml crème fraîche  
Oder Sahne / Schmand - einrühren, köcheln lassen
- Schnittlauch - fein schneiden und überstreuen

## 2. Fisch

- 2 Schwertfisch Steaks - in Olivenöl/Butter braten
- 6 kleine Kartoffeln festkochend  
z.B. Grenaille - „en robe des champs“ (=mit Schale) kochen, beiseite stellen
- 250 g braune Champignons - mit einer Schalotte in Olivenöl/Butter braten
- Kartoffeln in der Pilzpfanne kross mitrösten

## 3. Servieren

Fisch, Kartoffeln, Champignons und Sauce jeweils getrennt anrichten und servieren

*Guten Appetit!*