



Rote-Bete-Velouté

1 Zwiebel
50 g Butter
50 g Mehl
800 ml Fischfond
200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein
1-2 Lorbeerblätter
Salz
1 Rote Bete
10 Pfefferkörner
Essig

Rote Bete in einem kleinen Topf mit Essigwasser bedecken, Salz und Pfefferkörner zugeben und garen
Zwiebel würfeln

Butter in einem großen flachen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mehl zugeben und die Schwitze bei mäßiger Hitze rühren, bis sie zu bräunen beginnt. Neben dem Herd mit Fischfond ablöschen. Unter ständigem Rühren einkochen. Nach ca. 30 Min. Sahne und Lorbeerblätter zugeben und weiter einkochen, bis ca. 500 ml übrig sind. Die Rote Bete klein schneiden und mit einem Teil des Suds zu einem weichen Mus pürieren. Zu der Velouté geben, dabei auf die Färbung achten, und alles nochmals einige Min. kochen. Jetzt erst mit Salz und Wein abschmecken. Die Soße durch ein feines Sieb gießen. Es sollten jetzt ca. 500 ml übrig sein. Gegebenenfalls noch etwas einkochen oder Fischfond zugeben.

Zu Fisch ein optischer Kracher! Wichtig: Wenn die Rote Bete zugefügt ist, zügig arbeiten. Die fertige Soße darf nicht auf das Servieren warten müssen, da die Farbe sonst in ein unansehnliches Grau umschlägt.