



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g

20 g Butter

1 Schalotte(n), fein geschnitten

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

4 Champignons

0.5 g Fenchelknolle, in Scheiben geschnitten

4 cl Noilly Prat/Wermut trocken

1 cl Pernod [Anislikör]

500 ml Fischfond

250 ml Vollrahm

1