



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**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** Sahne 36 % Fett

**1**