

## Champagnersauce (Zum Lachs)

Zutaten für: 1 Rezept

1	Tasse	Champagner
300	ml	Fischfond
6	Essl.	Sahne
1		Eigelb
1	Essl.	Schnittlauch geschnitten

### Anleitung:

Die Flüssigkeit vom Lachs (wenn er fertig gebraten oder pochiert ist) gefiltert in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Champagner hinzufügen. Köcheln lassen und dann den Fischfond dazugeben. Leicht reduzieren. Aus der Hitze nehmen und mit dem Eigelb binden. Schnittlauch zugeben und abschmecken.