**Barsch in Senfsauce**

**Barsch in Senfsauce**Barsch in Senfsauce.Die Sauce ist der hit. Bei der Fischsorte könnt ihr variieren.  
  
**Zutaten**Barsch, 1,2kg  
1 Zwiebel  
1 Zitrone  
2 Lobeerblätter  
250g Sahne  
1 Möhre  
1/4 L Weißwein  
3 Eigelb  
2 El Senf, scharf  
1 Stück Knollensellerie, nicht zu groß  
1 El Pfefferkörner  
2 Wacholderbeeren  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Petersilie  
1 Tl Thymian  
Salz  
Pfeffer  
Cayennepfeffer  
  
**Zubereitung**1. Im ersten Schritt stellen wir den Sud her. Ihr nehmt einen großen Topf. Da hinein kommen Selleri, Möhren, Zwiebel ( alles gewürfelt), Zitronenscheiben, Petersilie, Thymian und 1 1/2 L Wasser, der Wein, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und einen halben Teelöffel Salz.  
  
2. Alles 30 min kochen und anschließemnd durch ein Sieb geben.  
3. Der Barsch kommt nun in den Sud und muss gut durchziehen. Auch etwa eine halbe Stunde. Allerdings sollte der Sud nicht kochen.  
4. Ist die Zeit um nehmt ihr den Fisch wieder heraus und wir bereiten die Sauce zu.  
5. Von dem Sud nehmen wir uns 4 El zur Seite. In dem Rest wird die Sahne mit hinein getan und reduziert, bis auf die Hälfte.  
6. Nach diesem Vorgang wird der Senf mit den Eigelb verrührt und den 4 El Sud.  
7. Das kommt mit in die Sauce. Umrühren und abschmecken.