



## Nage Fond

8 Portionen

Schalen von 8 mittelgroßen Garnelen

1-2 Schalotten

40 g Butter

100 ml trockener Weißwein

100 ml Fisch- oder Geflügelbrühe

Salz

1 cl Pernod

- Schalotten pellen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden

Garnelenschalen in der Butter kräftig anrösten. Schalotten zugeben und einige Minuten mitrösten. Mit dem Wein ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann die Brühe und den Pernod zugeben und köcheln lassen, bis noch 8 EL Flüssigkeit übrig sind. Je 1 EL Fond auf die angerichteten Garnelen geben