

Meerrettichsauce

Zutaten:

- 1 Schalotte; gewürfelt
- 1 Esslöffel Butter
- 200 ml Sahne
- 1/2 Glas hellen Kalbsfond (z.B. von Lacroix)
- Saft einer halben Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel frisch geriebener Meerrettich
- 1 Esslöffel gesalzene Butter
- Evtl. 2 Esslöffel geschlagen Sahne

Zubereitung:

Dünsten Sie eine gewürfelte Schalotte in einem Esslöffel Butter an.
Dazu geben Sie 200 ml Sahne und ein halbes Glas Kalbsfond und kochen die Flüssigkeit auf die Hälfte ein.
Mit Salz, Pfeffer, dem Zitronensaft und dem Meerrettich würzen.
Nun, ohne dass die Sauce weiter kocht, noch einen Esslöffel eiskalte gesalzene Butter unterrühren.

Wer mag, kann zum Abschluss noch zwei Esslöffel geschlagene Sahne unterheben.