

## **Französische Butter-Soße mit Vanille**

### **Für zwei Personen**

1 Schalotte	1 Zitrone	1 Vanilleschote
50 g eiskalte Butter	1 EL Orangensaft	100 ml Champagner
Salz, Pfeffer		

Die Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. In einem kleinen schweren Topf den Champagner mit den Schalottenwürfeln bei kleiner Hitze bis auf zwei Esslöffel reduzieren. Dann zwei Esslöffel Wasser und eine halbe aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben. Alles noch einmal kurz aufkochen lassen. Die eingefrorenen Butterwürfel nun langsam, nach und nach, mit einem Schneebesen unter die Flüssigkeit rühren. Mit Salz, Pfeffer, dem Orangensaft und etwas Zitronensaft abschmecken, beiseite stellen und nachziehen lassen, dann die Vanilleschote entfernen.

Elke Möller am 07. Februar 2013