

## Weißwein-Soße

### Für zwei Personen

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	250 ml Sahne
250 ml Trockener Weißwein	250 ml Fischfond	100 ml Crème de Cassis
1 TL Sambal Oelek	1 TL Johannisbeergelee	1 Zweig Basilikum
1 Zweig Oregano	3 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
Olivenöl		

Für die Sauce die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und grob hacken. Beides in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen. Das Sambal Oelek, das Johannisbeergelee und den Crème de Cassis zusammen mit den Pimentkörnern und dem Lorbeerblatt dazugeben und alles reduzieren lassen. Die Sauce anschließend durch ein Sieb geben. Das Basilikum und den Oregano vom Stiel zupfen, mit den Kräutern vermengen und aufschäumen.

Lennart Fricke am 16. Juli 2014