

Cognac-Soße

Für zwei Personen

1 Schalotte	1 Frühlingszwiebel	1 Zweig Estragon
$\frac{1}{2}$ TL Ayvar (Paprikapaste)	1 TL Butterschmalz	20 ml Cognac
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL eingel. grüner Pfeffer	Salz, Pfeffer

Die Schalotte abziehen, die Frühlingszwiebel von den Enden befreien und beides fein würfeln. Mit dem eingelegten Amazonaspfeffer und einem Teelöffel Butterschmalz in einer Pfanne anschwitzen. Mit dem Cognac flambieren, bis der Alkohol verkocht ist. Mit der Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und der Paprikapaste abschmecken. Die Sauce einige Minuten reduzieren lassen.

Wencke Dieken am 16. Juli 2014