

## Riesling-Soße

### Für zwei Personen

150 ml trockener Riesling	150 ml Fischfond	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	125 ml Sahne	5 EL Butter
6 Senfsaatkörner	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
1 TL Zucker	1 EL Mehl	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Die Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter und einem Teelöffel Zucker anschwitzen. Mit Riesling und Fischfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Senfsaatkörner und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und mit abgezogener Knoblauchzehe, Lorbeerblatt, Muskatnussabrieb und Zucker hinzugeben. Knoblauchzehe entfernen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Sauce reduzieren. Zum Schluss die Reduktion durch ein feines Sieb gießen mit Sahne und Mehl binden. Mit der übrigen Butter aufmontieren und geschlagene Sahne unterheben.

Daniela Guckenberger am 22. Februar 2016