

## Wermut-Prosecco-Soße

### Für zwei Personen

50 ml trockener Wermut	50 ml Prosecco	2 Schalotten
75 ml Fischfond	75 ml Sahne	1 EL Butter
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	2 Stiele Basilikum	1 Prise Cayennepfeffer
Olivenöl	Meersalz	

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf Öl und Butter erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit Wermut und Prosecco ablöschen. Fischfond auffüllen und zehn Minuten reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen, salzen und mit Cayennepfeffer würzen.

Sauce mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit wenig Olivenöl in einem Mörser zu einem Pesto verarbeiten.

Christian Hölker am 04. Juli 2016