

Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

100 g frischen Meerrettich	80 g Semmelbrösel	250 ml Fleischfond
200 g Schlagsahne	2 Eier (Eigelb)	150 ml Weißwein
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Die Butter in einem Topf zerlassen. Semmelbrösel dazugeben und goldbraun anrösten. Fleischfond und Sahne eingießen. So lange köcheln lassen bis die Sauce cremig dick ist. Ständig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten. Meerrettich abrausen, trocken tupfen und reiben. Zu der Sauce geben und vom Herd nehmen. Ei trennen und die Eigelbe verquirlen und in das Meerrettichgemüse rühren. Mit etwas Weißwein abschmecken.

Didi Hain am 27. November 2017