

## Weißwein-Soße

### Für zwei Personen

300 ml trockener Weißwein	200 ml Sahne	1 Schalotte
100 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Weißwein, Schalottenwürfel und Pfefferkörner aufkochen und auf etwa 125 ml reduzieren. Mit Sahne aufgießen und etwas einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb gießen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit eiskalten Butterstückchen montieren und mit dem Stabmixer kurz aufschäumen.

Klaus-Dieter Braun am 21. November 2018