

## Pfeffer-Senf-Soße

### Für zwei Personen

100 ml Fischfond	100 ml trockenen Weißwein	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL mittelscharfen Senf	$\frac{1}{2}$ TL eingel. grünen Pfeffer	1 Lorbeerblatt
1 TL Ahornsirup	Speisestärke	Salz

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte halbieren. Fischfond und Weißwein mit Schalotte, Knoblauch und Lorbeerblatt in einem Topf aufkochen und 8 Min köcheln lassen. Schalotte, Knoblauch und Lorbeerblatt herausnehmen, Sahne dazu geben und Sauce wieder aufkochen. Senf und grünen Pfeffer dazu geben und weiter köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Sauce eventuell mit ein wenig Speisestärke binden, Petersilie dazu geben und Sauce mit Salz abschmecken. Bei zu viel Säure, gegebenenfalls mit Ahornsirup abschmecken.

Marina Grosch am 07. Oktober 2019