

# Kokos-Soße

## Für zwei Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 EL Butter	200 ml Kokosmilch	75 ml Sahne
75 ml Gemüsefond	2 Stangen Zitronengras	2 Kaffirlimettenblätter
2 EL Fischsauce		

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Kasserolle mit Butter anschwitzen und mit Gemüsefond ablöschen. Einreduzieren lassen und dann Kokosmilch und Sahne hinzugeben. Kaffirlimettenblätter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Hälfte der Chili und Kaffirlimettenblätter zur Sauce geben und einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und nochmals einkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab schaumig mixen.

Meike Huber am 06. September 2022