

Limetten-Soße

Für 4 Personen

3 unbehandelte Limetten 20 g Butter 2 EL Mehl
150 ml Geflügelfond 100 g Sahne

Für die Salzeibutter:

75 g Butter 3 Salzeiblätter Salz, Pfeffer
Basilikumblätter

Limetten abspülen und trockenreiben. Die Limettenschale dünn abreiben und kühl stellen. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren und anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Sahne dazu geben. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013