

Meerrettich-Soße

Für 2 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	3 EL Sahne-Meerrettich	2 EL Butter
2 Schalotten	200 ml Sahne	200 ml Weißwein, trocken
1 TL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Schalotten abziehen, in feine Würfelchen schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, mit der Brühe auffüllen und um die Hälfte reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren die Sahne sowie den Sahne-Meerrettich zu der Soße geben und noch einmal alles aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Alexander Herrmann am 17. September 2010