

Safran-Soße

Für zwei Personen

10 Safranfäden	125 ml Geflügelfond	1 TL Puderzucker
40 ml trockener Weißwein	50 g Sahne	1 TL Speisestärke
1 EL kalte Butter	1 unbehandelte Zitrone	mildes Chilisalz

Für die Safransauce Safranfäden in 3 EL heißem Fond einweichen. In einem Topf bei mittlerer Temperatur den Puderzucker goldbraun karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Mit dem übrigen Fond auffüllen, ein bis zwei Minuten köcheln lassen, die Sahne mit der Safranbrühe dazu geben und einmal aufkochen lassen. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die köchelnde Sauce rühren, bis die Sauce leicht sämig ist. Zuletzt die Butter hinein mixen, den Zitronenabrieb dazu geben und mit Chilisalz würzen.

Alfons Schuhbeck am 15. Februar 2018