

## Meerrettich-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Meerrettichsauce:**

2 Weißbrotseiben	20 g Meerrettichwurzel	1 Schalotte
1 Limette	20 g Butter	50 g Sahne-Meerrettich
50 ml Sahne	20 ml Weißwein	150 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen, Fond und Sahne dazugeben, einmal aufkochen und dann die Hitze wieder reduzieren.

Meerrettich schälen und reiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit dem geriebenen Meerrettich, Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Brot fein zerbröseln und die Sauce damit bis auf die gewünschte Dicke binden. Für eine feine Konsistenz durch ein Sieb passieren.

Nelson Müller am 25. Mai 2020