

Braune Butter-Soße

Für 4 Personen

200 ml Kalbsfond 1 Zehe Knoblauch 1 Scheibe Ingwer
1 Limette, unbehandelt 50 g Butterflocken, kalt 50 g Butter, braun
Salz Pfeffer, schwarz

Einen Streifen Schale der Limette herausschneiden und etwas Saft auspressen. Den Kalbsfond um ein Drittel einköcheln lassen. Halbierte Knoblauchzehe, Ingwer und Limettenschale darin einlegen, einige Minuten ziehen lassen und danach entfernen. Mit einem Teelöffel Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zuerst die Butter, dann die warme braune Butter hinein mixen und nicht mehr kochen lassen. Gegebenenfalls mit etwas Salz nachwürzen.

Alfons Schuhbeck am 19. Juni 2009