

Kokos-Chili-Sauce

Passend zu hellem Fleisch, Fisch und Gemüse.

Zutaten für ca. ½ Liter:

2 Stg.	Zitronengras, grob zerkleinert
1	Schalotte, gewürfelt
40 g	Kokosflocken
1 Tl	Ingwer, gehackt
	Öl
50 ml	Weißwein
300 ml	heller Fond (Gemüse-, Geflügel- oder Fischfond)
150 ml	Sahne
200 ml	Kokosmilch
	1 Sternanis, ¼ Tl Piment, 2 Nelken, ½ Tl Korianderkörner
¼-1	Chilischote,
1-2 El	Sweet-Chili-Sauce
	Speisestärke
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

1. Zitronengras, Schalotte, Kokosflocken und Ingwer in Öl hell anschwitzen.
2. Sternanis, Piment, Nelke, Korianderkörner und je nach gewünschter Schärfe Chilischote zufügen und mitschwitzen.
3. Mit Weißwein ablöschen.
4. Hellen Fond zugießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
5. Sahne, Kokosmilch einrühren, einmal aufkochen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
6. Sauce durch ein feines Sieb passieren.
7. Sauce noch mal aufkochen und mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden.
8. Mit Chilisauce, einigen Spritzern Zitronensaft, etwas Pfeffer und Salz abschmecken.