

Paprika-Limetten-Sauce

Zutaten für ca. ½ Liter Sauce:

1 Ei	Olivenöl
1	Schalotte, gewürfelt
2 große oder 3 mittlere Paprikaschoten (rot oder gelb), grob gewürfelt	
kleines Stück	Chilischote
1 Stg.	Zitronengras, in feine Ringe geschnitten
300 ml	Fond oder Brühe
100 ml	Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker	
	Limette (unbehandelt), Schale und Saft

Zubereitung:

1. Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen.
2. Paprikawürfel, Chilischote (ohne Kerne) und Zitronengras zugeben, mitschwitzen.
3. Fond zugeben, würzen.
4. 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
Die Paprikawürfel sollen weich gegart sein.
5. Sahne und einen Schnitz Limettenschale zugeben.
Nochmals aufkochen und anschließend 5 Minuten ziehen lassen.
6. Limettenschale entfernen und die Sauce in einem Becher fein pürieren.
Durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.