

Meerrettichsauce - Sauce au raifort

Zutaten für ca. ½ l Sauce:

125 ml Sahne oder Milch oder gemischt

350 ml Fond (vom jeweiligen Gericht)

50 g Toastbrot ohne Rinde

50 g Butter

Je nach gewünschter Schärfe

50-100 g Meerrettich (frisch oder aus dem Glas)

Salz, Zucker, Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

1. Fond, Sahne und Milch aufkochen.

2. Weißbrot zugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen.



Durch die im Weißbrot enthaltene Stärke wird die Flüssigkeit gebunden.

3. Eiskalte Butterwürfel einrühren.



Die Sauce wird sämiger.

4. Geriebenen Meerrettich zugeben, **aber nicht mehr kochen lassen!**



Wenn die Sauce zu stark kocht entweichen die ätherischen Öle. Der Geschmack lässt nach und die Sauce wird bitter.

5. Mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken.

6. Sauce im Mixer glatt pürieren und evtl. durch ein Sieb passieren.



Die Sauce wird glatter und der Geschmack feiner.

Verwendungsmöglichkeiten:

Fisch-, Fleisch-, Gemüsegerichte z. B. gekochtes Rindfleisch oder pochiertes Fischfilet