





Meerrettichsauce

Zutaten für ca. ½ l Sauce:

125 g Sahne oder Milch oder gemischt
350 g heller Fond z.B. Gemüse-, Geflügelfond
50 g Toastbrot ohne Rinde
50 g kalte Butterwürfel
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 sämig.
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 feines Sieb passieren.  Die Sauce wird glatter und der Geschmack feiner.

Verwendungsmöglichkeiten:

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