

Kapernsauce

Kapernsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:

Menu: [14.06.2017](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten + Zubereitung (für 4 Personen)

¼ EL Butter
1 Schalotte, fein gehackt
4 schwarze Pfefferkörner. Zerdrückt
1 ½ dl Weisswein

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Schalotte und Pfefferkörner begeben, dünsten. Weisswein begeben und auf 3 EL reduzieren. Sud absieben und beiseite stellen.

20g Butter
1 ½ EL Weissmehl
3 dl Fischfond oder Gemüsebouillon
1 dl Vollrahm

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Mehl begeben und kurz dünsten. Fischfond bzw. Gemüsebouillon, Rahm und beiseite gestellter Sud dazu giessen und ca. 10 Min. köcheln.

3 EL Kapern, kalt abgespült
Salz, Pfeffer

Kapern begeben, nach Bedarf würzen.