

# Kapernsauce

---

Kapernsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:

Menu: [14.06.2017](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten + Zubereitung (für 4 Personen)

$\frac{1}{4}$  EL Butter  
1 Schalotte, fein gehackt  
4 schwarze Pfefferkörner. Zerdrückt  
1  $\frac{1}{2}$  dl Weisswein

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

20g Butter  
1  $\frac{1}{2}$  EL Weissmehl  
3 dl Fischfond oder Gemüsebouillon  
1 dl Vollrahm

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Mehl beigeben 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 beigeben, nach Bedarf würzen.