

Weissweinsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ...

Menu: [11.02.2015](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

2 dl Weisswein
4 Schalotten in feinen Ringen
10 Pfefferkörner zerstoßen
1 Zitronengrasstängel (nur das Herz), in feinen Scheiben
1 l Fischfonds
40 g Mehlbutter (gleiche Menge Mehl und Butter verkneten)
2 Msp Cayennepfeffer
½ Zitrone, Saft
Salz
1 dl Schlagrahm, gekühlt

Zubereitung:

- 1 Weisswein mit Schalotten, Pfeffer und Zitronengras aufkochen, bei schwacher Hitze vollständig einkochen lassen.
- 2 Fischfonds zur Reduktion geben, aufkochen, bei schwacher Hitze auf 3 dl einkochen lassen.
- 3 Mehlbutter krümelig zur Fischsauce geben, unter ständigem Rühren langsam zur gewünschten Konsistenz einkochen.
- 4 Fischsauce durch ein feines Sieb streichen.
- 5 Fischsauce aufkochen, mit Cayennepfeffer, Zitronensaft und Salz abrunden, Schlagrahm unterziehen.