

Feine Schnittlauchsoße für Lachsschinken

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel fein geschnitten
1 Knoblauchzehe fein geschnitten
1 EL Butter
300 ml Weißwein
300 ml Sahne
300 ml Gemüsebrühe
Muskat, Cayennepfeffer, Worcestershiresauce

Schalotten oder Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig dünsten.
Mit Weißwein auffüllen und in ca. 30 Minuten auf die Hälfte reduzieren.
Die Sahne dazu geben und mit sanfter Hitze (nicht kochen) weiter reduzieren.

Zwiebeln und Knoblauch absieben.

Mit Muskat, Cayennepfeffer, Worcestershiresauce und Meersalz abschmecken.

Soße mit dem Mixstab aufschäumen und die frischen Schnittlauchröllchen unterziehen.