

Curry-Soße

Für 4 Portionen

1 TL Koriandersaat	50 g Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 TL Currypulver	3 EL Wermut (trocken)
200 ml Schlagsahne	2 EL Crème-fraîche	1 TL Zitronensaft
Salz	Zucker	Pfeffer

Koriander in einer Pfanne ohne Fett 1-2 Minuten rösten. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin ohne Farbe dünsten. Currypulver darüber stäuben und kurz mitrösten. Mit Wermut ablöschen. Sahne und Koriander zugeben und 3-4 Minuten cremig einkochen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Crème fraîche mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Mit Klarsichtfolie bedeckt kalt stellen.

NN am 05. Januar 2025