

Safran-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	2 Eier	40 g Butter
200 ml Schlagsahne	100 ml Fischfond	5 EL Anispastis
200 ml Weißwein, trocken	3 EL Distelöl	Safran
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Butter anbraten. Die Schalotten mit dem Anispastis, dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und zwei Minuten kochen lassen. Anschließend die Schlagsahne und den Safran hinzugeben, salzen und pfeffern und für sieben Minuten einkochen lassen. Die Soße passieren und nochmals kurz aufkochen lassen.

Karola Vosen am 06. Mai 2010