

## Meerrettich-Soße

### Für zwei Personen

1 Schalotte	50 g frischer Meerrettich	30 g Butter
20 g Mehl	100 ml trockener Weißwein	400 ml Fischfond
200 ml Schlagsahne	Salz	Pfeffer

Die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter glasig dünsten, anschließend mit Mehl bestäuben und nochmals kurz andünsten. Mit Weißwein, Fond und Sahne ablöschen und 15 bis 20 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Meerrettich schälen, fein reiben und zur Sauce geben. Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Thomas Grischko am 19. Dezember 2016