

## Meerrettich-Soße

### Für zwei Personen

100 g Meerrettich	60 g Butter	2 EL Crème-fraîche
125 ml Milch	450 ml Gemüfefond	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
100 g Mehl	Zucker	Salz, Pfeffer

Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen, aber nicht bräunen lassen. Das Mehl hinzufügen und unter rühren andünsten lassen. Dabei sollte das Mehl nicht braun werden. Unter rühren den Fond und Milch dazu gießen und einmal aufkochen lassen. Die Sauce für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Etwas mehr als die Hälfte des geriebenen Meerrettichs in die Sauce rühren. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Crème fraîche abschmecken. Kurz vor dem Servieren den restliche unterrühren für die nötige Schärfe. Sollte die Sauce zu scharf sein, einfach noch ein paar Minuten länger köcheln lassen.

Michael Westphal am 05. Februar 2018