

Crème-Soße

Für 4 Personen

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Wermut	400 ml Kalbsfond
200 ml Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Sahne, geschlagen
Meersalz	Pfeffer, weiß	frischer weißer Pfeffer

Das Gemüse fein schneiden und in der frischen Butter kräftig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, danach mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert ist. Das Püree nochmals durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft und geriebener Zitronenschale, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und die Soße nochmals kurz aufmixen.

Johannes King am 02. Dezember 2011