

# Sauerampfersauce

## Zutaten:

- 1 Bund Sauerampfer
- 3 – 4 Schalotten oder 1 – 2 rote Zwiebeln
- 1 EL Butter und ca 20 g kalte Butter in Stückchen
- ¼ L herben Weißwein
- Knapp 1/8 L Fisch- oder Gemüsefond
- 1 kräftiger Schuß Wermut (Noilly Prat)
- Salz, Pfeffer
- Etwas Zitronenabrieb und gegebenenfalls Zitronensaft zum Abschmecken

## Zubereitung:

Die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen, Weißwein und Fond angießen und etwas reduzieren lassen, den NoillyPrat zugeben und weiter reduzieren. Inzwischen den Sauerampfer klein schneiden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und die Herdplatte ausschalten. Die Sauce in einen Topf füllen, den Sauerampfer zugeben und mit dem Pürierstab mixen. Mit der kalten Butter noch aufmontieren, dass die Soße schön emulgiert, etwas Zitronenabrieb zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte noch Säure fehlen, so kann mit Zitronensaft nachgeholfen werden.