

Zitronen-Buttersauce

Passt zu Fischgerichten

2 Schalotten fein gehackt, 2 dl Fisch- oder Geflügelfond oder Bouillon, 4 TL Weizenstärke, 1,5 dl Weisswein, 50 g Butter weich, 1 Päckchen Zitronenaroma, Salz, 1 Prise Cayennepfeffer.

Schalotten mit Fond oder Bouillon aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Weizenstärke mit Weisswein anrühren, unter ständigem Rühren dazugießen und aufkochen. Die Butter mit Zitronenfruchtaroma schaumig rühren und unter die Saucebasis geben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.