

Karin Tietze-Ludwig: Sauce Cardinale

 happy-mahlzeit.com/rezepte/karin-tietze-ludwig-sauce-cardinale/

Zutaten:

- 2 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 1 - 2 EL Mehl
- 1/8 Liter Weißwein
- 1/4 Liter Fischfond
- Saft 1/2 Zitrone
- 1/2 Becher süße Sahne
- 1/2 Becher Crème double
- 1 Bund Dill
- Salz
- weißer Pfeffer
- Kurkumapulver
- 1 gehäufte TL Krebs-Butter
- 250g ausgelöste, rohe Garnelen
- 250g Jakobsmuscheln

Zubereitung:

In einem flachen Topf 1 EL Butter erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Unter Rühren den Wein, Fischfond und die Krebs-Butter dazugeben und etwas einkochen lassen. Einen Teil des Zitronensaftes unterrühren und mit Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahne und Crème double einrühren und kurz durchkochen. Zum Schluß den feingehackten Dill untermischen.

Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Garnelen und Jakobsmuscheln garen. Mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.

Die fertige Sauce über die gebratenen Garnelen und Muscheln geben und mit Dill garnieren.

Rezept: Karin Tietze-Ludwig

Quelle: alfredissimo! 12.9.1997