

Rezept

Zitronen-Mascarpone-Sauce mit Pistazien-Gremolata

Ein Rezept von Zitronen-Mascarpone-Sauce mit Pistazien-Gremolata, am 23.04.2024

Zutaten

2 Schalotten (50 g)	1 EL Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe	100 ml Grappa (ersatzweise 200 ml Brühe und 50 g Grappa)
250 g Mascarpone	Salz
schwarzer Pfeffer	2-3 TL Zitronensaft
1 Bio-Zitrone	1 Knoblauchzehe
50 g grüne Pistazienkerne	½ Bund Petersilie
40 g frisch geriebener Parmesan	Salz
schwarzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce die Schalotten schälen und fein würfeln, im heißen Öl glasig dünsten. Brühe und Grappa dazugeben und alles etwa 5 Min. leise köcheln lassen. Mascarpone einrühren und sanft köcheln, bis die Sauce leicht dicklich ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Für die Gremolata die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben. Den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Die Pistazien mittelfein hacken. Die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Zitronenschale, Pistazien und Petersilie mit dem Parmesan mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.