Rezept

Helle Sauce

Ein Rezept von Helle Sauce, am 26.05.2025

Zutaten

1	Schalotte (ca. 40 g)
3	Gewürznelken
1	gehäufter EL Mehl (Type 405; ca. 25 g)
100 ml	trockener Weißwein
	Salz
1 EL	Butter
1	Lorbeerblatt
30 g	Butter
400 ml	ausgekühlter Heller Kalbs- oder Geflügelfond
200 g	Sahne
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Pürierstab

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 450 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1095 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen. Das Lorbeerblatt auf die Schalotte legen und mit den Nelken darauf befestigen (Nelken durch das Blatt in die Schalotte drücken).

2. Die Butter in einem kleinen Stieltopf (20 cm Ø) aufschäumen lassen, das Mehl mit einem Kochlöffel einrühren und kurz durchrühren. Mit einem Schuss Kalbs- oder Geflügelfond ablöschen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Den restlichen Fond nach und nach einrühren und aufkochen lassen, die gespickte Schalotte einlegen und den Fond bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln lassen. Dabei ständig rühren, da die Sauce leicht anbrennt. Den Weißwein dazugießen und weitere 5 Min. köcheln.

3. Die Sahne einrühren und die Sauce 20-25 Min. köcheln lassen. Erst jetzt mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und wieder zurück in den Topf gießen. Kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen lassen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Pürierstab einmixen. Die Sauce vom Herd ziehen, d. h., nicht mehr kochen lassen. Je nach Geschmack gleich weiterverwenden oder abwandeln.