

Vorspeise Lachs / Spargel / Bandnudeln / Zitronensauce

Rezeptteil 3 von 4 Zitronensauce

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
2 Stk	Zitronen
40 ml	Noilly Prat
100 ml	Weißwein - trocken
40 g	Zucker
100 ml	Sahne
20 g	Parmesan
1 MSP	Curry
	Salz

Vorbereitung

1. Den Abrieb einer Zitrone beiseite legen.
2. Zwei Zitronen auspressen, die andere beiden filetieren.
3. Parmesan sehr fein reiben.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: Den Zucker in einer Pfanne hellgelb schmelzen lassen. Dabei NICHT RÜHREN! Mit Noilly Prat, Weißwein und dem Zitronensaft ablöschen. Den Alkohol verkochen.

Hitze auf Stufe 5 reduzieren und die Sahne angießen. Die Zitronenfilets hinzu geben und 5 min. weiter köcheln. Wenn die Sauce etwas eingedickt ist, vom Herd nehmen und den Parmesan einrühren.

Mit Curry und Salz abschmecken, ggf. zuviel Säure mit etwas Zucker ausgleichen.