

Zitronen-Knobli-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten	3		Zitronen, bio
	1	Bund	Peterli
	2		Schalotten
	50	gr	Butter
	2		Knoblizehen
	1	dl	Bouillon
	150	gr	Crème fraîche
			Salz
			Pfeffer
			Cayenne

Zubereitung:

- die Zitronen heiss abwaschen und trocknen
- die Hälfte der Zitronen schälen und die Schale in feine Streifen schneiden
- diese Zitronen auspressen
- die andere Hälfte der Zitronen schälen und filetieren
- die Zitronenfilets beiseite legen
- die Schalotten und Knobli fein schneiden
- beides in der Butter zusammen mit den Zitronenschalenstreifen andünsten
- den Zitronensaft mit der Bouillon verrühren
- die Crème fraîche dazu geben und alles zusammen ca. 10 Minuten köcheln
- die Sauce abschmecken
- die Zitronenfilets zur Garnitur verwenden oder am Schluss in die Sauce geben