

Zutaten

- 1 kleine Schalotte, sehr fein geschnitten
- 1 TL Butter
- 0,1l Noilly Prat
- 0,2l Sahne
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Schnittlauch in feine Röllchen geschnitten
- Forellenkaviar

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Sauce

Entdecken Sie unser Rezept für eine cremige Sauce! Perfekt für Ihre südtiroler Küche. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Schalotte in Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen, kurz aufkochen lassen und dann die Sahne hinzugeben. 5 Minuten einkochen, bis eine leicht dickliche Sauce entstanden ist. Dann den Forellenkaviar und die Schnittlauchröllchen einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.