

## **RIESLINGSAUCE**

### ZUTATEN

- 2 dl Kalbsfond
- 1 dl Riesling
- 2 dl Rahm
- 80 g Butter, gewürfelt, eisgekühlt
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette

### ZUBEREITUNG

#### RIESLINGSAUCE

Den Kalbsfond stark einreduzieren, mit dem Riesling ablöschen und nochmals einreduzieren. Den Rahm hinzufügen und 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette würzen. Vor dem Servieren mit den eiskalten Butterwürfeln aufmontieren.

**Rezept von Marion Michels**