



schnelle scharfe sauce zu Meeresfrüchten

Nein, leider keine grammgenauen Mengenangaben - das müßt Ihr selbst ausprobieren und abschmecken. Die Sauce ist in mehrere Richtungen ausbaufähig.

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

sehr fein hacken. In etwas

Butter

anschwitzen, bis sie glasig sind.

2 TL Crushed Chilis

dazugeben (dem Gatten wären 4 TL lieber gewesen) und mit

ca. 1 Glas Weißwein

ablöschen. Ungefähr auf 2/3 einköcheln lassen.

Frische Petersilie

kleinhacken und dazugeben, dann

2 EL Creme Fraiche

dazugeben, alles gut verrühren. Mit

Salz

Zitronensaft

abschmecken.

Wer es etwas säuerlicher mag, gibt einen Schuß

weißen Balsamico

dazu.

Und unbedingt

Baguette

dazu reichen, denn man „muß“ am Ende die Saucenreste damit essen, das geht gar nicht anders...

Am letzten Abend des CHIO 2014 ausprobiert und mit Gambas gegessen; leider fehlte uns das Baguette. (Auf dem Aachener Turnierplatz ist jedes Jahr ein Stand aus Heinsberg, der „Gambas mit scharfer Sauce“ verkauft. Diese Sauce ist sagenhaft lecker - und dieses Rezept mein Versuch, sie nachzubasteln. Ich bin damit schon ziemlich nah dran.)