



# 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.)