Zitronen-Sauce

Zitronig. Cremig. Verführerisch. Eine feine Zitronensauce ist schon etwas besonderes. Mit ihrer feinen Säure, vermag sie es, deine Gerichte perfekt zu akzentuieren. Und dank der Béchamel-Basis ist sie dabei extra cremig. So passt sie zum Beispiel perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch wie rosa gebratenem Lachsfilet.



Zitronen-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 30 Gramm Butter | 2 gehäufte Esslöffel Mehl | 200 Milliliter Weißwein | 200 Milliliter Sahne | 1 Teelöffel Salz | 1 Prise Zucker | Abrieb von zwei Zitronen | Saft einer halben Zitrone



Zitronen-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (5 Minuten): 1. Mit einer Reibe Zesten von zwei Zitronen lösen (darauf achten nur das Gelbe zu lösen, da das Weiße bitter ist. 2. Eine halbe Zitrone auspressen. 3. Butter in einem kleinem Topf schmelzen. 4. Mehl hinzugeben und einrühren, bis es klumpt. 5. Unter ständigem Rühren schluckweise den Weißwein und anschließend die Sahne hinzugeben. 6. Auf kleiner Flamme köcheln lassen und mit Salz, Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

Die Sauce passt hervorragend zu: Rosa gebratenem Lachsfilet oder Lachs in Sesamkruste! Jetzt weitere Saucen-Rezepte und Rezepte mit Zitronen entdecken!

Nährwerte/Portion: 270 Kalorien | 21,1 Gramm Fett | 11,2 Gramm Kohlenhydrate | 2 Gramm Eiweiß