

Olivensauce

Sauce aux olives



Zutaten für zwei Personen:

100 ml Weißwein

150 ml Sahne

1/2 TL Gemüsebrühpulver

1 Knoblauchzehe

1 Lorbeerblatt

1 Chilischote

8 entkernte schwarze Oliven

1/2 TL Olivenöl

1. Weißwein auf 1/3 reduzieren. Sahne zugeben, Brühpulver unterrühren.

2. Lorbeerblatt, Chilischote, halbierte Knoblauchzehe und halbierte Oliven zugeben und einige Minuten bei kleinster Hitze ziehen lassen. Zum Schluss das Olivenöl einrühren.

3. Lorbeerblatt, Chilischote und Knoblauch vor dem Servieren entfernen.

Hinweise:

Olivensauce passt zu Fisch und Fleisch.

Für den Gebrauch als Fischsauce kann man noch reduzierten Fischfond zugeben.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Grundrezepte, warme Saucen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023