AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Italien

MEERRETTICHSAUCE



KURZ VORGESTELLT

Besonders häufig wird Meerrettich in Bayern und Österreich serviert, hier Kren genannt. Ein Tafelspitz (Siedfleisch) ohne zu servieren ist undenkbar! Ebenso wenig wie in Grossbritannien Roastbeef oder weltweit Geräucherten Lachs.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Meerrettich	4.5 TL	Zucker
7.5 TL	Weissweinessig	7.5 EL	Crème fraîche
4.5 TL	Zironensaft		Feines Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Den Meerrettich fein in eine Schüssel reiben. Für das Reiben der zähen Wurzel braucht man eine gute Reibe.
2. Den geriebenen Meerrettich mit den übrigen Zutaten verrühren, mit Salz abschmecken und servieren.
3. Im Kühlschrank hält sich die Sauce in einem Schraubglas max. 5 Tage.

TIPP: Crème fraîche durch geschlagenen Rahm ersetzen: Die Sauce wird zum Meerrettichschaum. Auf Pumpernickel und Gurken ergibt das *Meerrettichschaum-Häppchen*.

Rezept: Katie, Giancarlo Caldesi. Die Küche Venedigs. Knesebeck 2015 - Foto: compactcook.com