

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
60 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Italien

MEERRETTICHAUCE



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

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	Zitronensaft		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.