

Sauerrahm kalt

dg: sg

Beide kalten Saucen zu Terrinen und Salm pochiert als Schaustück reichen.

200 g Creme fraîche
halbe Lime (11 g), Saft
Zeste von 1 Lime (3 g)
5 g Salz
Weisser Pfeffer

Alles untermischen und kühl stellen.

Variante

Anstelle Lime, gleiche Menge Yuzu verwenden.

Vanillesauce kalt

dg: sg

2 dl Vollrahm
1 Vanilleschote Bora
100 g Butterwürfel
3 g Salz

Vanilleschote auskratzen.

Rahm mit Vanillesamen auf die Hälfte einkochen.

Mit Butterwürfel aufmontieren und mit wenig Salz abschmecken.

Nicht in den K'schrank stellen/lagern! Die Butter wird fest und trennt sich.