

LIMETTENSCHAUM

Zutaten für 4 Personen

- 2 dl Rahm
- ½ Limette oder Zitrone, Schale gerieben, Saft gepresst
- 1 dl Bouillon, vegetarisch
- Pfeffer
- Weisswein oder Champagner
- ½ dl Vollrahm

Zubereitung

Bouillon und Rahm einkochen, bis er cremig bindet. Limettensaft und Schale zugeben, abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce aufkochen und den Schlagrahm darunterschwingen. Sofort servieren.

Zu Soufflés, Pasta, Fisch