

Thunfisch - Senfsauce

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Butter
1/4	Ltr.	Weisswein
1	Stück	Zwiebel fein geschnitten
1	Stück	Thunfisch
1/2	Ltr.	Sahne
1/4	Ltr.	Fischfond aus dem Geschäft
1	Essl.	Süsser Senf

GOURMETSAUCE DER SCHNELLEN UND BEKÖMMLICHEN ART

Anleitung:

bitte die Zwiebel fein schneiden in der Butter kurz glasig anschwitzen lassen, mit dem weißwein und ifschfond aufgiesen und etwa auf die hälfte einkochen lassen. Nun die kleine Dose Thunfisch beigeben den Senf und die hälfte der Sahne dazugeben. Das ganze mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken und im Mixglas fein mixen. Die restliche Sahne aufschlagen. So, nun die gemixte Sauce wieder aufwärmen bitte nicht zu stark kochen lassen da sie sonst ausflocken kann. Die Tagliatelle warm auf das Teller geben und die geschlagene Sahne unter die Sauce rühren und auf die Nudeln giesen mein besonderer

Tip: statt Weiswein kann auch ein Sekt oder Champagner verwendet werden sollte er mal bei einer Party überbleiben freundlichen gruss und viel spass vom Koch aus leidenschaft.