

## **Buttersauce zu jungem Gemüse**

- 2 feingehackte Schalotten,
- 1 El guter Wein- oder -Kräuteressig,
- 1 kleines Stück Lorbeerblatt,
- 100 g Butter

Schalotten, Essig und Lorbeerblatt werden gekocht bis die Flüssigkeit fast ganz verdampft ist. Der Rest wird in ein Schüsselchen abgeseibt, das man nun auf ein leise kochendes Wasserbad stellt. Unter Rühren mit dem Holzlöffel gibt man nach und nach die Butter in Flocken hinzu und würzt mit etwas Pfeffer und Salz. Das Feuer darf nicht zu stark sein, denn die Butter soll nicht flüssig werden, sondern die Sauce muss wie dicklicher Rahm aussehen und im richtigen Moment serviert werden.