



Velouté Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen

2 Schalotten, 25 Butter, 25 g Mehl, 500 ml Brühe, 300 g Schlagsahne, Salz, Cayenne-Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, 1 Eigelb

Zubereitung

Schalotten abziehen, fein würfeln und in zerlassener Butter in einem Topf ca. 1 Minute glasig braten.

Mehl hineinsieben und mit einem Schneebesen zügig unterrühren. Die sich bildende Mehlschwitze etwa 1 Minute bei mittlerer Hitzeiterrühren. Dabei darauf achten, dass sie nicht braun wird.

Nach und nach unter Rühren die Brühe dazu gießen und etwa 200 g Sahne unterrühren. Sauce ca. 25 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Die sämig werdende Sauce dabei regelmäßig umrühren und das Ganze mit Salz, Cayenne-Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Das Eigelb mit der restlichen Sahne (100 ml) verquirlen. Die Velouté durch ein feines Sieb gießen. Die Eigelb-Mischung darunter rühren und die Sauce damit binden. Danach darf die Velouté nicht mehr kochen, sondern lediglich nur noch auf etwa 70 Grad erhitzt werden, damit sie nicht gerinnt.