



Speckige Feldsalatsoße

10 Portionen

250 g Feldsalat

2 Schalotten

250 ml kräftiger Geflügelfond

250 g Schinkenreste (Kanten, Abschnitte, Knochen, Schwarten)

Weißer Pfeffer

Salz

1 Msp. Natron

etwas neutrales Öl

- Feldsalat waschen und trocken schleudern
- Schalotten pellen und fein würfeln

Schinken ca. 90 Minuten leise simmernd im Geflügelfond auskochen. Schinkenstücke wegwerfen und den Fond entfetten. Die Schalotten in Öl andünsten, dann den Feldsalat mit dem Natron dazugeben. Zusammenfallen lassen und kurz andünsten. In einen Blender geben und mit dem Schinkenfond mindestens 5 Minuten auf hoher Stufe mixen. Anschließend durch ein feines Sieb abseihen. Die Sauce, die jetzt einen rauchigen, speckigen Geschmack hat, pfeffern und eventuell nachsalzen.

Die Soße passt hervorragend zur Rote Bete-Meerrettich-Terrine.

Quelle: <http://www.arthurstochterkochblog.com/2015/12/was-koche-ich-weihnachten.html#ixzz41U40BZor>