

# Zitronen-Soße

## Für zwei Personen

1 Zitrone	2 Eier	2 EL Schmand
50 g Butter	1 TL scharfer Dijon-Senf	3 EL Balsamicoessig
1 TL getrockneter Estragon	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Eigelb, Zitronensaft, Schmand, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer verrühren. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und anschließend langsam zur Sauce geben. Mit dem Stabmixer verrühren und mit Estragon abschmecken.

Stefanie Schmid-Kölbl am 11. Januar 2021