

Brennessel-Gemüse mit holländischer Soße

Für 4 Personen:

500 g Brennnesseln	2 Eigelb	250 g Butter
$\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein	4 Zweige Petersilienstängel	1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
Muskatnuss	Salz	Pfeffer
2 EL Olivenöl	4 Einmachgläser	

Die Brennnesseln putzen und die Stiele entfernen. In einem Sieb auf einem Topf im Wasserdampf (Deckel drauf) ca. 2 min. dämpfen.

Anschließend das Brennesselgemüse hacken.

Eine Pfanne mit Knoblauch ausreiben und Olivenöl hinein geben. Die Schalotte klein schneiden und in dem Olivenöl anschwitzen. Dann die Brennnesseln unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und auf Gläser verteilen.

Butter in einem Stieltopf erhitzen. Den Schaum mit einem Löffel entfernen, dann die Butter langsam durch ein Sieb (mit Küchentrepp ausgelegt) gießen und dabei das abgesetzte Wasser auf dem Topfboden zurücklassen. Die geklärte Butter wird für die Herstellung der holländischen Soße verwendet.

Den Weißwein in einem Stieltopf mit Petersilie, Lorbeer und Pfefferkörnern zum Kochen bringen, auf $\frac{1}{3}$ der Menge reduzieren und vom Herd nehmen. Petersilie, Lorbeer und Pfefferkörner entfernen.

Mit dem Schneebesen die beiden Eigelbe mit einer Prise Salz einrühren, dann bei kleiner Flamme wieder auf Temperatur bringen (ca. 65°). Dann nach und nach soviel von der lauwarmen, geklärten Butter hinzugeben, bis die Soße bindet. (Der Topf sollte dabei auf keinen Fall zu heiß werden, beim Einrühren der Butter am besten wieder vom Herd ziehen.) Jeweils 2-3 EL der Soße auf die Brennnesseln geben und im Backofen bei 250° mit Obergrillfunktion für 2-3 min. gratinieren.

NN am 28. November 2020