

Senf-Soße

Für 4 Personen

150g Dijon-Senf	2 EL Weißweinessig	125g Puderzucker
1 TL frischen schwarze Pfeffer	250ml Sonnenblumenöl	Salz
1/2 Bund Dill		

Senf in eine Schüssel geben, Essig, Zucker und schwarzen Pfeffer dazu geben und mit dem Handrührger ät vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann langsam unter Rühren das öl zugeben, bis eine sirupartige Soße entsteht. Lachs mit der Soße servieren. Dazu passt Kartoffelrösti oder Baguette.

Vincent Klink am 30. Dezember 2009