

Pommery-Senf-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	20 g Staudensellerie	7 EL Butter
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian	5 Pfefferkörner
200 ml Weißwein	100 ml Fischfond	50 ml Sahne
2 EL Pommery-Senf	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
3 Stiele glatte Petersilie		

Eine Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie waschen, evtl. abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotte und Sellerie farblos anschwitzen. Den Lorbeer, 1 Thymianzweig und die Pfefferkörner hinzugeben. Mit Weißwein oder Sekt ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann mit dem Fischfond auffüllen und nochmals einkochen. Die Sahne hinzugeben und einmal aufkochen. Alles durch ein feines Sieb passieren. Den Senf untermischen und mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken.

Karlheinz Hauser am 08. September 2010