

Kräuter-Senf-Soße

Für 4 Personen

30 g Schalotten	2 dl Sahne	15 g Schnittlauch
10 g Kerbel	10 g Dill	30 g Butter
1 dl Weißwein	1,5 dl Fischfond	20 g Honig
10 g Apfelessig	40 g Senfkörner, grob	20 g Senf, scharf
20 g Senf, normal		

Die Schalotten pellen und würfeln. Ein Drittel der Sahne aufschlagen. Schnittlauch, Kerbel und Dill waschen, abtropfen, jeweils vier Bouquets für die Garnitur zupfen und den restlichen Teil jeweils fein schneiden. Die Schalotten-Würfel in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fischfond zugeben und ebenfalls reduzieren lassen. Dann die Sahne, Honig und Apfelessig zugeben, alles aufkochen, mixen und passieren. Kurz vor dem Servieren den Senf und die Kräuter zugeben, alles ganz kurz erhitzen und aufschlagen. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, damit die Soße leicht marmoriert ist.

Heinz Wehmann am 01. April 2011