

Frankfurter Grüne Soße

Für 4 Personen:

5 Eier	Salz, Pfeffer	1-2 TL scharfer Senf
100 ml neutrales Öl	100 g Schmand	100 g saure Sahne
150 g Kräutermischung		

Für die Kräuter wähle man Kerbel, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch, Kresse und Borretsch.

Die Eier für Grüne Soße mit einem Eierpikser anstechen und ca. 10 Minuten hart kochen. Eier kalt abschrecken, schälen und halbieren. Jeweils das Eigelb herauslösen und mit einer kleinen Kelle oder einem Esslöffel durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen.

Eigelb mit Salz, Pfeffer und 1-2 TL Senf würzen und glatt verrühren. Erst 100 ml Öl, dann 100 g Schmand nach und nach unterrühren. Zum Schluss 100 g saure Sahne einrühren.

Ein großes Bund Kräuter für Frankfurter Grüne Soße waschen und gut trocken schütteln. Grobe Stiele entfernen. Kräuter mit einem Wiegemesser oder mit einem großen Küchenmesser sehr fein hacken. Eiweiß in Streifen oder kleine Würfel schneiden. Kräuter und ca. 2/3 Eiweiß in die Grüne Soße rühren. Grüne Soße nochmals abschmecken, in eine Schüssel füllen, und mit dem restlichen Eiweiß garnieren.

NN am 14. April 2019