

Senf-Soße

Für 2 Portionen

3 TL mittelscharfer Senf	Dijon-Senf	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 ml Weißwein	500 ml Fischfond
2 cl Wermut	100 ml Sahne	Zucker
2 Stiele Petersilie	2 EL Essig	

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Dann in einem Topf mit Öl anschwitzen. Nun den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in den Topf geben. Die Petersilie zupfen und ebenfalls hinzugeben. Eine Prise Zucker begeben. Das Ganze mit einem Schuss Wermut ablöschen und den Alkohol einkochen lassen. Weißwein hinzugeben und auch hier den Alkohol verfliegen lassen. Dann mit Fond auffüllen. Schon jetzt für den Geschmack einen Löffel mittelscharfen Senf dazugeben. Für eine rahmige Konsistenz die Sahne hinzufügen. Mit einem Stabmixer den Topfinhalt mixen und daraufhin durch ein Sieb passieren. Jetzt den restlichen Senf hinzufügen, um die gewünschte Schärfe zu erhalten.

Tipp:

Senf immer zum Schluss hinzufügen, da seine Schärfe ansonsten verfliegt. Auch den Dijon-Senf in den Mixer geben. Nochmals alles mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anrichten nochmals mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Steffen Henssler am 20. 01. 2012