

Rucola-Sauce



Zutaten für vier Personen:

- 40 g Rucola
- 2 EL Sauerrahm oder Schlag-
sahne
- 2 EL Joghurt
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 EL italienischer Weißwein-
essig
- 1 Msp Salz
- 25-50 ml Wasser

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Rucola gut waschen und trocken schleudern. Knoblauchzehe schälen und halbieren, eventuell Keim entfernen. In feine Scheiben schneiden.

2. Alle Zutaten zusammen mit 25-50 ml Wasser in einen Mixbecher geben und fein pürieren.

Rezeptvorschläge mit Rucola-Sauce:

- Rotbarbenfilets auf Rucola-Sauce mit gelben Zucchiniwürfeln (Hauptspeise)
- Geräucherte Putenbrust auf Rucola-Sauce (Vorspeise)
- Räucherlachs auf Rucola-Sauce (Vorspeise)
- Wachtel auf Rucola-Sauce (Amuse-Gueule)
- Flusskrebse auf Rucola-Sauce (Amuse-Gueule)

Hinweise:

Die angegebene Menge reicht knapp aus als Spiegel für vier Vorspeisenteller.

Statt der Knoblauchzehe kann man als interessante Würzvariante Wasabi-Paste nehmen. Etwa 1/2 Eierlöffel davon genügt, um der Sauce eine interessante Schärfe zu geben.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Grundrezepte, kalte Saucen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023