

Senfsauce mit körnigem Senf



Zutaten für 4-6 Personen:

50 g Butter
2 Schalotten, fein gehackt
1 TL bunte Pfefferkörner oder 1
TL gemahlene bunte Pfeffer-
körner
5 Pimentkörner
1 EL Rohrzucker
300 ml trockener Weißwein
2 TL Dijonsenf
1 EL fein gehackte Dillspitzen
400 g saure Sahne
2 EL körniger Senf à l'ancienne
1 Prise Salz, Pfeffer

1. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne mit der Butter, dem bunten Pfeffer, den Pimentkörnern und dem aufgestreuten Zucker farblos anschwitzen. 300 ml trockenen Weißwein zugießen, die Flüssigkeit auf etwa ein Fünftel einreduzieren.

2. Das Ganze durch ein Sieb passieren, mit einem Esslöffel gut auspressen.

3. Den Sud in die Pfanne zurückgeben, saure Sahne, Dijonsenf und Dill zugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schnee-

besen auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

4. Erst zum Ende den körnigen Senf unterrühren und, falls nötig, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Hinweise:

Erstanregung: Peter Wagner, Spiegel online am 16.07.2017.

Die Pimentkörner kann man eventuell weglassen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Grundrezepte, warme Saucen, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 02.12.2017