

Senf-Kräuter-Sauce

Zutaten für ca. $\frac{3}{4}$ Liter:

25 g	Butter
20 g	Mehl
1	Schalotte, fein geschnitten
600 ml	heller Fond (Gemüse, Geflügel, Fisch)
150 ml	Sahne
1 El	Crème fraiche
2-3 El	verschieden Senfsorten, evtl. eingelegte Senfkörner
	Salz, Cayenne-Pfeffer
	Prise Zucker, Spritzer Zitronensaft
	Dill, Schnittlauch, Kerbel, Estragon o. ä., fein geschnitten

Zubereitung:

1. Schalotten in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben.
Helle Roux herstellen.
2. Hellen Fond zugeben und glatt rühren.
Aufkochen und ca. 20 Minuten ohne Deckel leicht köcheln lassen.
3. 100 ml Sahne zugeben und nochmals aufkochen.
Anschließend durch ein feines Sieb passieren.
(50 ml Sahne halbfest schlagen).
3. Crème fraiche und die Senfsorten einrühren.
4. Mit Salz, Cayenne-Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
Die Sauce aufmixen.
Die Sauce erst kurz vor dem Servieren fertig stellen.
5. Die sehr fein geschnittenen Kräuter und die **geschlagene Sahne** unterheben.