

Kräutersauce

Zutaten für ca. ½ Liter:

etwa 200 g	Kräuter, ohne grobe Stiele z. B. Brunnenkresse, Petersilie, Basilikum, Dill, Kerbel o. ä... (einzeln oder gemischt)
125 ml	Sahne
125 ml	Milch
250 ml	heller Fond z. B Gemüse, Geflügel, Kalb oder Fisch evtl. wenig Speisestärke
25 g	Butter
	Salz, Prise Muskat, Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Kräuter etwa 30 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein Sieb abgießen.
In kaltem Wasser abschrecken.
2. In ein Sieb abgießen.
Mit Hilfe eines Passiertuchs etwas Flüssigkeit aus den Kräutern drücken.
Kräuter grob klein schneiden.
3. Sahne, Milch und Fond in einen Topf geben, aufkochen.
Etwa 5-10 Minuten einkochen lassen.
4. Kräuter zugeben, würzen und aufkochen.
5. Sauce mit den Kräutern in einem **Standmixer** etwa 3 bis 4 Minuten fein pürieren.
6. **Wenn nötig** – durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und aufkochen.
Evtl. mit etwas angerührter Stärke leicht binden und **kurz** köcheln lassen.
Sauce für eine grüne Farbe und einen frischen Geschmack nicht lange warmhalten – möglichst flott verwenden.
7. Sauce vom Herd nehmen, Butterwürfel einrühren und abschmecken.