

Senf-Kräuter-Sauce

Zutaten für ca. $\frac{3}{4}$ Liter:

25 g Butter
20 g Weizenmehl Type 405
1 fein geschnittene Schalotte
600 g heller Fond z.B. Gemüse- oder Geflügelfond
150 g Sahne
1 El Crème fraiche
2-3 El verschiedene Senfsorten, evtl. eingelegte Senfkörner
Salz, Cayenne-Pfeffer
Prise Zucker, Spritzer Zitronensaft
1-2 Handvoll Dill, Schnittlauch, Kerbel, Estragon ... o.ä. – fein geschnitten

Zubereitung:

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