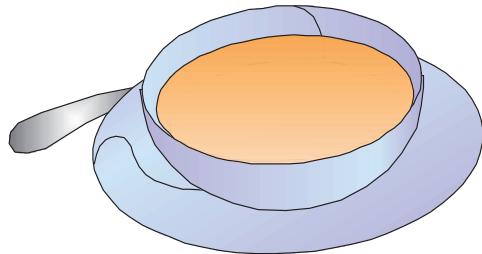


Saucen und Dressings



| | Seite |
|-------------------------|-------|
| Bozner (Bozener) Sauce | 179 |
| Buerre Blanc | 180 |
| Estragonsauce | 181 |
| Frankfurter Grüne Sauce | 182 |
| Gorgonzolasauce | 183 |
| Grüne Sauce (warm) | 184 |
| Himbeersauce | 185 |
| Hoisin Sauce | 186 |
| Kressesauce | 187 |
| Morchselrahmsauce | 188 |
| Orangensauce (kalt) | 190 |
| Pesto Genovese | 191 |
| Pfeffersauce | 192 |
| Safran-Pernod Sauce | 193 |

| | |
|--------------------------|-----|
| Sahnesauce | 194 |
| Sauce Bolognese | 195 |
| Sauce Suzette | 197 |
| Sauce Tatar | 198 |
| Saucen (Grundrezept) | 199 |
| Thousand Island Dressing | 200 |
| Thunfischsauce | 201 |
| Tomatensauce | 202 |
| Vinaigrette | 203 |

Bozner (Bozener) Sauce

Zutaten:

Für 4 Personen
2 Eier
2 TL Senf
150 ml Öl (Samenöl)
1 TL Essig (Weißweinessig)
2 EL Fleischbrühe
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz
Pfeffer weiß

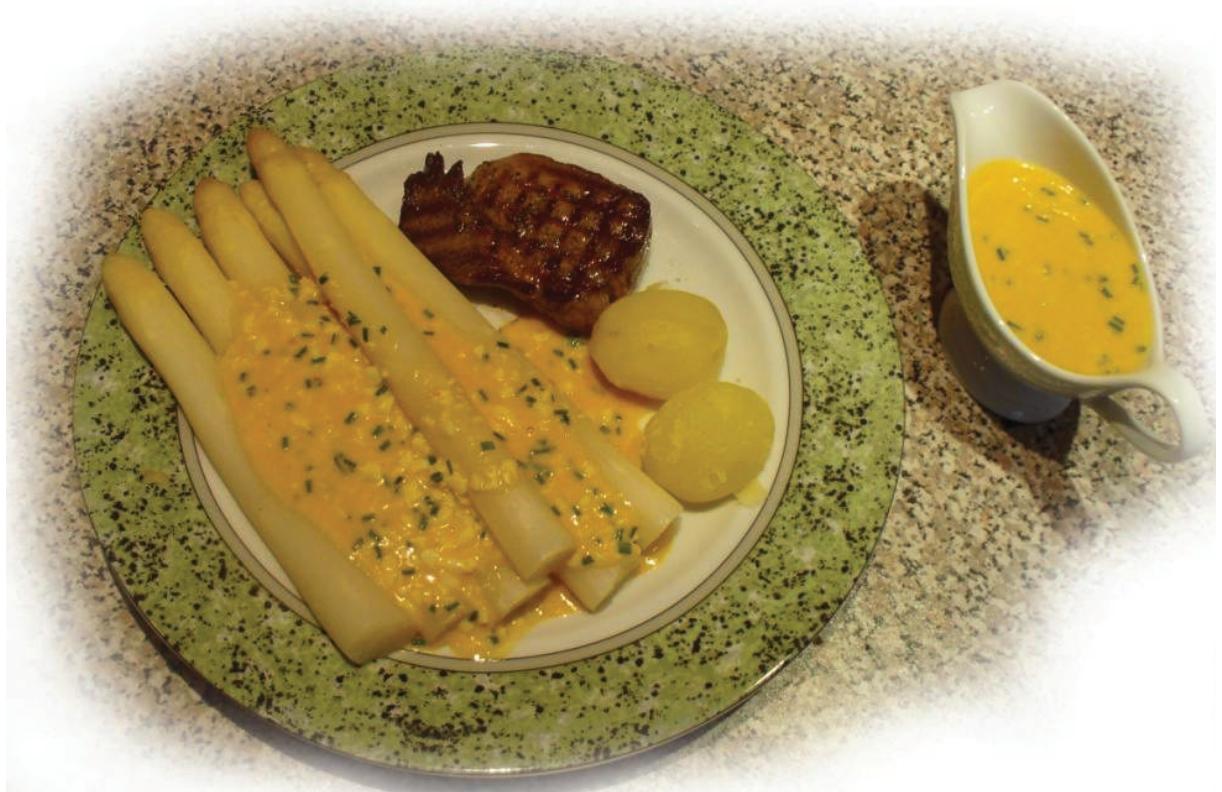
Zubereitung:

Die Eier 7 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken, schälen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Senf, Salz, Pfeffer und der heißen Fleischbrühe gut verrühren. Dann das Öl langsam

kräftig einrühren.

Mit dem Weißweinessig würzen, den Schnittlauch sowie das feingehackte Eiweiß untermengen.

Die Bozner Soße zu frischem Spargel servieren.



Buerre Blanc

Zutaten:

2 EL Weißweinessig
½ Tasse Weißwein
2 EL fein gehackte Schalotten
½ TL gemahlener weißer Pfeffer
250 g Butter

Zubereitung:

Die Butter in Würfelzucker große Stückchen schneiden und im Tiefkühlfach aufbewahren. Wein, Essig, Schalotten, Salz und Pfeffer einkochen bis nur noch ein EL Flüssigkeit übrigbleibt.

Ohne Kochen, aber mit ausreichender Hitze nach und nach alle Butterstücke mit dem Schneebesen einrühren und die dabei entstehende Soße aufschlagen.

Sofort servieren.



Tipp:

Passt zu Edelfischen in der Folie oder Salzkruste.

Estragonsauce

Zutaten:

Für ein 2 Personengericht
Sauce nach dem Grundrezept
3 Stengel Estragon
1 EL getrockneter Estragon

Zubereitung:

Die Estragonsauce begleitet ideal entweder Fischgerichte (Zander, Seezunge, Scholle, Steinbeißer oder Seeteufel), aber auch Geflügel, wie Hähnchen Brustfilet.

Je nach Gericht bereitet man die Sauce entweder mit Fisch- oder Hühnerfond zu.

Zu Beginn der Saucenherstellung wird der getrocknete Estragon zum Lorbeerblatt in die Brühe gegeben.

10 Minuten vor dem Ende der Köchelphase wird der feingehackte frische Estragon in die Sauce gerührt. Dann abschmecken.



Tipp:

Ohne Estragon, dafür aber mit Sauerampfer oder Bärlauch lassen sich andere Geschmacksrichtungen erzielen.

Frankfurter Grüne Sauce

Zutaten:

Für 4 Personen

*Je ein Bund Kerbel, Pimpernell,
Sauerampfer, Borretsch, Petersilie,
Schnittlauch und Kresse*

6 Eier, hart gekocht

4 EL Öl

2 EL Zitronensaft

1 EL mittelscharfer Senf

$\frac{1}{4}$ l Creme Fraîche

Salz

Pfeffer, weiß

Zubereitung:

Eiweiß vom Eigelb trennen, das Eiweiß fein hacken und zu den Kräutern schütten. Das Eigelb durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft und Öl glattrühren, Senf und Creme Fraîche zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In diese gut durchgerührte Marinade von den 7 genannten Kräutern, fein gehackt, je Sorte etwa 2 Tassen mit dem fein gehackten

Eiweiß schütten und nochmals gut durchrühren. Die Soße an einen kalten Ort mindestens noch 2 Std. ziehen lassen, damit sich der Kräutergeschmack voll entfalten kann.

Die „Grie Sooß“ sollte weder zu fest noch zu flüssig sein. Verlängern kann man sie durch Zugabe von saurer Sahne oder Joghurt.



Gorgonzolasauce

Zutaten:

Für 2 Personen
Sauce nach dem Grundrezept unter Verwendung von Fleischbrühe.
250 g Gorgonzola

Zubereitung:

Während der letzten 10 Minuten der Köchelphase wird der Käse in kleinen Würfeln in die Sauce gegeben und geschmolzen. Am Ende kurz mit dem Besen aufschlagen.

Tipp:

Eine ganz besonders leckere Variante erzielt man, wenn man in die fertige Sauce 2 Hände voll 'Baby-Spinat' gibt und diesen nur noch auf Saucentemperatur bringt. Das geht ganz schnell.

Zur Not geht es auch mit 100 bis 120 g tiefgefrorener Blattspinat, den man natürlich vorher aufgetaut und auf Zimmertemperatur gebracht hat.

Das Ganze gibt man vorzugsweise zu Gnocchi oder feinen Bandnudeln.



Grüne Sauce (warm)

Zutaten:

*Je 1 Bund Kerbel, Dill, Sau-
erampfer, Petersilie, Bor-
retsch, Schnittlauch und
Pimpernell*

*$\frac{1}{8}$ l trockener Rheingauer
Riesling*

1 gehackte Schalotte

$\frac{1}{2}$ l Kalbsfond

3 EL Crème double

etwas Zitronensaft

1 Stück kalte Butter

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kräuter verlesen, waschen und von den dicken Stielen befreien.

Wein mit der gehackten Schalotte aufkochen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen.

Kalbsfond dazugeben und die Flüssigkeit auf etwa ein Drittel einkochen lassen.

Crème double untermischen und die Sauce ca. 7 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Die Soße etwas abkühlen lassen, die Kräuter hinein streuen. Mit einem

Pürierstab mixen und durch ein Sieb streichen.

Die Soße mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stück kalter Butter geschmacklich abrunden.

Himbeersauce

Zutaten:

Für 4 Personen
200 g Himbeeren
100 g Zucker
2 cl Himbeergeist

Zubereitung:

Himbeeren und Zucker mischen.
Aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Mit Himbeergeist abschmecken.



Tipp:

Passt u.a. zu Quarkkeulchen und Grießpudding..

Hoisin Sauce

Zutaten:

6 EL Sonnenblumenöl
6 Knoblauchzehen
12 Chilischoten
1,5 Tassen ungesüßte Rote-Bohnen-Paste
3 TL grobes Salz
1,5 Tassen Rohrzucker
9 EL Reisessig
6 EL Sojasauce
6 EL Wasser

Zubereitung:

Wok heiß werden lassen
Das Öl zufügen und den gemörser-ten Knoblauch und gemörserete Chi-lischoten bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anrösten.
Bohnen Paste zugeben und unter-rühren.
Restliche Zutaten zugeben und weiter rühren.
Wenn alles vermischt ist, Herd auf sehr schwacher Hitze zurückdre-hen und ca. 30 Minuten, bzw. bis die Sauce etwas eindickt, köcheln lassen.

Zum Schluss mit einem Stabmixer oder in der Küchenmaschine zu ei-ner glatten Sauce mixen
Noch heiß in die Gläser füllen und luftdicht verschließen.



Kressesauce

Zutaten:

1 großes Bund Brunnenkresse
2 gewürfelte Schalotten
1 EL Butter
 $\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe
100 g Crème double
etwas Zitronensaft
Salz

Zubereitung:

Die gesäuberte Kresse zupfen und von den dicken Stielen befreien.
Die Schalottenwürfel in heißer Butter glasig dünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen.
Auf etwa $\frac{1}{8}$ 1 einkochen lassen und Crème double unterrühren.
Kresse einstreuen und die Soße mit einem Pürierstab oder im Mixer

pürieren.

Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.



Tipp:

Passt u.a. zu Gemüseterrine

Morchelrahmsauce

Zutaten:

*20 g getrocknete Morcheln
30 g fein gehackte Zwiebeln
30 g Butter
400 ml Kalbsfond
200 ml süße Sahne
100 ml trockener Weißwein
Milch
Zitronensaft
Salz
Schwarzer Pfeffer*

Zubereitung:

Die Morcheln in ein Glas mit Schraubdeckel geben. Die Größe soll so bemessen sein, dass sie es gerade bis zum Rand füllen. Dann mit Milch bis oben vollfüllen. Den Deckel aufschrauben und die Morcheln über Nacht einweichen. Am nächsten Morgen das Glas wenden und so bis zur Zubereitung aufheben.

Dazu die Morcheln in ein Sieb stürzen und mit Wasser abspülen. Mehrmals mit der Hand ausdrücken und wieder spülen. Winzige Morcheln ganz lassen, die anderen grob hacken und beiseite stellen.



In einer Pfanne die Zwiebeln in der Butter hellgelb andünsten. Die Morcheln dazugeben und einige Minuten mit dünsten. Mit dem Weißwein angießen. Den Kalbsfond dazugeben und die ganze Flüssigkeit bei stärkerer Hitze auf $\frac{1}{4}$ einreduzieren.

Die Temperatur zurücknehmen und die Sahne angießen. Leicht köchelnd etwas sämig werden lassen.

Mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken.

Tipp:

Passt vorzüglich zu Bandnudeln (Fettucine) und kurzgebratenen Stücken vom Schweinefilet.

Orangensauce (kalt)

Zutaten:

Für 6 Personen
150 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
4 cl Grenadine
Saft von 4 Orangen
50 g Kumquats-Konfitüre
2 cl Whisky
1 TL Stärkemehl/mehl

Zubereitung:

Zucker mit etwas Zitronensaft zu Karamell schmelzen lassen. Mit Grenadine ablöschen.
Den Orangensaft mit dem restlichen Zitronensaft dazugeben. Danach Konfitüre und Whisky beigeben und etwa drei Minuten leicht kochen lassen, eventuell abschäumen.

Die Kartoffelstärke mit dem

Schneebesen in die Sauce rühren und kalt stellen.

Wer mag. kann die Orangensauce noch mit Orangenfilets und Minze ausgarnieren.



Tipp:

Orangensauce passt u.a. zu Mousse au Chocolat.

Pesto Genovese

Zutaten:

2 Tassen grob gehackte frische Basilikumblätter
1-1½ Tassen Olivenöl
½ Tasse geriebenen Parmesankäse
2 EL gemahlene Pinienkerne
2 TL fein gehackter Knoblauch
1 TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Alles bis auf den Käse in den Mixer geben und fein pürieren.
In eine Schüssel geben und den Käse untermischen.

Tipp:

Eine Abwandlung ist das Bärlauch-Pesto. Hierbei ersetzt man das Basilikum durch Bärlauch und Petersilie (Anteile nach Vorliebe für Knoblauchgeschmack) und verzichtet auf

Knoblauch und Pfeffer.

In einem verschließbaren Behälter kann man Pesto im Kühlschrank vier Wochen ohne Geschmacksverlust aufbewahren. Vor jedem Gebrauch gut aufrühren.

Die Pinienkerne zerkleinert man am einfachsten in der Moulinette.



Pfeffersauce

Zutaten:

Für ein 2 Personengericht
Sauce nach dem Grundrezept unter Verwendung von Fleischfond
50-70 schwarze Pfefferkörner (ca. 2-3 g)

Zubereitung:

Die Pfefferkörner auf die Arbeitsplatte legen (immer jeweils 5-10 Stück) und mit der flachen Seite des Küchenbeils oder einem anderen geeigneten Gegenstand zerdrücken. Es müssen grobe Pfefferstücke entstehen.

In den letzten 10 Minuten der Köchelphase den Pfeffer in die Sauce geben.

Danach das Abschmecken mit Zitrone, Zucker und Salz vornehmen.



Tipp:

Eine klassische Sauce zum Filetsteak vom Rind.

Safran-Pernod Sauce

Zutaten:

Für ein 2 Personengericht
Sauce nach dem Grundrezept unter Verwendung von Fischfond
2 EL Pernod

Zubereitung:

Die Safranfäden im Mörser zerreiben und in den letzten 10 Minuten der Köchelphase mit dem Schneebesen in die Sauce rühren.
Den Pernod zugeben und die Sauce abschmecken.



Tipp:

Vorzügliche Sauce zu weißem Seefisch, wie Loup de Mer, Dorade, Steinbeißer, Seeteufel, Jakobsmuscheln u.ä.

Sahnesauce

Zutaten:

4 EL Butter
4 EL Mehl
 $\frac{1}{8}$ l süße Sahne
1 TL Salz
Weißer Pfeffer
1 EL Zitronensaft
4 bis 8 EL weiche Butter

Zubereitung:

In einem schweren, 2 bis 3 l fassenden Topf lässt man 4 EL Butter auf mäßiger Hitze zergehen. Sobald der Schaum verschwindet, nimmt man den Topf vom Feuer und röhrt das Mehl hinein. Auf schwache Hitze zurücksetzen und ein oder zwei Minuten durchschwenken. Den Topf

vom Herd nehmen und nach und nach die eingekochte Pochierflüssigkeit (aus dem Gericht „Seezungenfilets mit Champignons“, oder eine vergleichbare Basis) zugeben, dabei ständig rühren. Dann schaltet man wieder auf hohe Temperatur und kocht, ständig mit dem Schneebesen schlagend, bis die Sauce aufwallt. Sie soll sehr dick sein. Dann die Sahne zugeben und wieder zum Köcheln bringen. Esslöffelweise mit Sahne verdünnen, bis die Sauce den Löffel leicht überzieht. Mit Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Sauce vom Feuer nehmen und nach Belieben esslöffelweise weiche Butter einrühren.

Tipp:

Dies ist ein Rezept auf Basis einer sog. Mehlschwitze. Sahnesaucen jeder Geschmacksrichtung z.B. Estragon, Pfeffer u.a. lassen sich auch auf andere Weise herstellen. Siehe „Grundrezept Saucen“.

Sauce Bolognese

Zutaten:

Für etwa 2½ Tassen
125 g geräucherter Schinken, in feine Würfel geschnitten
1 Tasse fein gewürfelte Zwiebeln
 $\frac{1}{4}$ Tasse Mohrrüben
1 Tasse fein gewürfelte Stangensellerie
4 EL Butter
2 EL Olivenöl
375 g bestes Rindfleisch
125 g mageres Schweinfleisch
 $\frac{1}{2}$ Tasse trockener Weißwein
2 Tassen Rinderbouillon
2 EL Tomatenmark
250 g Hühnerlebern
1 Tasse süße Sahne
1 Prise Muskatnuß
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Schinken-, Zwiebel-, Möhren- und Stangenselleriewürfel sollten alle gleich groß sein, ca. 4 x 4 mm. (Diese Mischung heißt *battuto*, nach dem Kochen *soffritto*). 2 EL Butter in einer 25 bis 30 cm großen Pfanne über mittlerer Hitze zerlassen. Wenn der Schaum sich gelegt hat, den *battuto* hineingeben und unter häufigem Umrühren 10 Minuten leicht bräunen. Den *soffritto* in einen 3 bis 4 l fassenden Topf tun. In derselben Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch, das zweimal durch den Wolf gedreht wurde, bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren braten.

Den Wein hinzugießen, die Temperatur erhöhen und unter dauerndem Rühren rasch kochen lassen, bis fast alle Flüssigkeit eingekocht ist. Das Fleisch zu dem im Kochtopf befindlichen *soffritto* hinzufügen und die Bouillon und das Tomatenmark hineinrühren. Bei großer Hitze zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren und das Gericht teilweise bedeckt unter gelegentlichem Rühren 45 Minuten schmoren lassen. Inzwischen werden 2 weitere EL Butter bei großer Hitze in der ursprünglichen Pfanne zerlassen, und wenn der Schaum sich gelegt hat, die Hühnerlebern

hineingetan. 3 oder 4 Minuten braten, bzw. bis sie fest und leicht gebräunt sind. Die Hühnerlebern in kleine Würfel schneiden, beiseite stellen und während der letzten 10 Minuten in der Sauce mitkochen lassen. Ein paar Minuten vor dem Anrichten die Sahne hinein rühren und erhitzten. Abschmecken und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Tipp:

Sauce Bolognese serviert man zu einer Pasta oder verwendet sie, ohne Sahne, für Lasagne.



Sauce Suzette

Zutaten:

6 Stücke Würfelzucker
1 große unbehandelte Zitrone
2 unbehandelte Saftorangen
125 g weiche Butter
1 EL Zucker

Zubereitung:

Drei der Zuckerwürfel rundum an der Zitronenschale abreiben, so dass das Öl am Zucker haften bleibt. Die anderen Würfel auf die gleiche Art an den Orangen abreiben.

Die Orangen auspressen und den Saft durch ein Sieb in einen Messbecher geben. Man sollte 1/8 l Saft erhalten.

Alle Zuckerwürfel in den Orangensaft geben, rühren und drücken, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

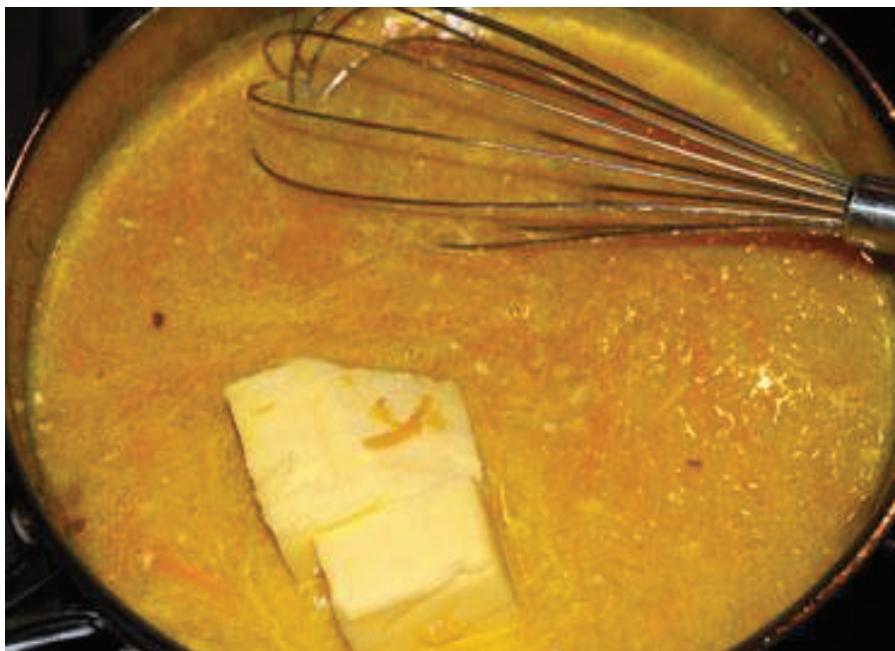
Bei Zimmertemperatur aufbewahren.

Die Butter mit 1 EL Zucker in einer Schüssel schaumig rühren

Die Butter in einer unbeschichteten Pfanne von ca. 30 cm Durchmesser, möglichst einer Flambierpfanne, erwärmen bis sie flüssig ist ohne zu bräunen. Den gesüßten Orangensaft dazugeben und unter häufigem Rühren sprudelnd kochen, bis die Sauce auf 1/8 l reduziert ist.

Tipp:

Die Zubereitung von Crêpes Suzette sollte ab dem Handhaben der Pfanne am Tisch vor den Gästen stattfinden.



Sauce Tatar

Zutaten:

Für 4 Personen

1 Ei

1/2 TL Senf

Saft von einer 1/2 Zitrone

1 Prise Zucker

100 ml Öl

1 hart gekochtes Ei

8 Cornichons

1 TL Kapern

1 Sardelle

1/2 Bund Schnittlauch

Salz, Cayennepfeffer

1 EL geschlagene Sahne

Zubereitung:

Ei, Senf, Zitronensaft, Zucker und das Öl in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer rasch cremig aufschlagen.

Das hart gekochte Ei, Cornichons, Kapern und Sardelle mit einem großen Messer fein hacken, den Schnittlauch fein schneiden.

Alles unter die Mayonnaise rühren und mit Salz und Cayenne würzen.

Zum Schluss die geschlagene Sahne locker unter die Sauce Tatar ziehen.



Saucen (Grundrezept)

Zutaten:

Für ein 2-Personengericht

- $\frac{1}{2}$ gewürfelte Zwiebel
- $\frac{1}{4}$ l Fond
- $\frac{1}{8}$ l trockener Weißwein
- $\frac{1}{4}$ l süße Sahne
- 1 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 6 schwarze Pfefferkörner

Zubereitung:

In einem Topf die Zwiebelwürfel in Butter hellgelb andünsten. Mit dem Wein ablöschen und den Fond dazugeben. Lorbeerblatt und Pfefferkörner hineingeben und eine halbe Stunde köcheln lassen.

Durch ein Sieb in eine Sauteuse gießen und bei starker Hitze auf ein Viertel einreduzieren.

Die Hälfte der Sahne dazugeben und auf schwacher Hitze ganz leicht köcheln lassen. Gelegentlich die

entstehende Haut und die sich am Rand absetzende Sahne unterrühren. Das Einköcheln auf die gewünschte Konsistenz kann eine halbe Stunde dauern. Einen Teil der verbleibenden Sahne benutzt man um entweder die Sauce zu verlängern, die Konsistenz zu verdünnen oder den Geschmack zu mildern.

Mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Tipp:

Durch Verwendung unterschiedlicher Fonds, sowie Einsatz von Kräutern und weiterer Gewürze, entstehen aus diesem Grundrezept verschiedene, sehr leckere Sahnesaucen, wie Pfeffer-, Estragon- oder Sauerampfersauce.

Thousand Island Dressing

Zutaten:

225 g Mayonnaise
150 g Natur-Joghurt
75 g (4 EL) Tomatenmark
5 Tropfen Tabasco oder
3 Tropfen Piripiri
1 EL Zitronensaft
je $\frac{1}{4}$ Paprikaschote rot und grün
3 Cornichons
1 hartgekochtes Ei
5 Stängel Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Paprika und Gurken in möglichst winzige Würfelchen schneiden.
Das Ei über Kreuz durch den Eierschneider drücken und zusätzlich sehr klein hacken.
Die Petersilie fein wiegen.
Alle Zutaten miteinander vermischen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
30 Minuten ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Um der Sauce noch eine besondere Note zu geben, kann man noch winzige Würfel eines süßen Obstes darunter mischen, z. B. Weinbergpfirsich, Mango, Sharon, Birne o.ä.)



Thunfischsauce

Zutaten:

300 g Thunfisch aus der Dose (in Öl)
12 Sardellenfilets
3 Eigelbe
6 EL Zitronensaft
 $\frac{3}{4}$ Tasse süße Sahne
1 Tasse Kalbsfond
 $2\frac{1}{4}$ Tassen Olivenöl
6 EL kleine Kapern (Nonpareilles)
 $\frac{1}{4}$ TL gemahlener weißer Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Zubereitung:

Die Sardellen 10 Minuten wässern, mit Küchenpapier abtrocknen und grob zerschneiden.
Alles außer den Kapern, der Sahne und dem Kalbsfond in den Mixer geben und pürieren.
Es entsteht ein mayonnaiseartiger Brei.
In eine Schüssel geben und die Sahne und so viel

Kalbsfond mit dem Schneebesen unterrühren, bis er den Charakter einer sämigen Sauce annimmt.
Dann die Kapern dazugeben.

Tipp:

Diese Soße ist z.B. die Grundlage des Vitello Tonnato.



Tomatensauce

Zutaten:

Für etwa 3 Tassen
3 EL Olivenöl
1 Tasse feingehackte Zwiebeln
1 EL feingehackter Knoblauch
4 Tassen italienische Dosen томаты, grob gehackt, aber nicht abgetropft
150 g Tomatenmark
1 EL getrocknetes Oregano, zerrieben
1 EL feingehacktes frisches Basilikum
1 Lorbeerblatt
2 TL Zucker
1 EL Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

In einem 3 bis 4 l fassenden Kochtopf die 3 EL Olivenöl erhitzen und darin die feingehackten Zwiebeln bei mäßiger Hitze und häufigem Umrühren 7 bis 8 Minuten dünsten. Wenn die Zwiebeln weich und glasig, aber nicht braun sind, 1 EL gehackten Knoblauch hinzufügen und unter dauerndem Rühren 1 oder 2 Minuten weitererhitzen.

Dann die grob gehackten Tomaten mit ihrem Saft, Tomatenmark, Oregano, Basilikum, Lorbeerblatt, Zucker, Salz und ein wenig frisch gemahlenen Pfeffer hineingehen.

Die Sauce zum Kochen bringen, die Hitze stark reduzieren und unbedeckt unter gelegentlichem Rühren mindestens 1 Stunde lang schwach

kochen lassen.

Wenn die Sauce fertig ist, sollte sie dick und ziemlich glatt sein. Das Lorbeerblatt entfernen. Abschmecken und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Wenn eine noch glattere Sauce gewünscht wird, die Sauce mit dem Pürierstab bearbeiten oder mit dem Rücken eines Holzlöffels durch ein Sieb passieren.

Vinaigrette

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen

100 ml Wasser

50 ml Olivenöl

3 TL sehr fein gehackte Zwiebel

2 TL scharfer Senf

1 EL gehackte Petersilie

1 TL Zucker oder Honig

1 sehr fein geschnittene Knoblauchzehe

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein verschließbares, becherförmiges Gefäß (z.B. ein Marmeladen- oder Fondglas mit Schraubdeckel) geben und so lange wie einen Mixbecher schütteln, bis Alles gut vermischt ist.

Tipp:

In Küchenfachgeschäften gibt es praktische Gefäße, auf denen die Mengenangabe schon aufgedruckt ist.

Mit der Zeit und dem Gebrauch verblassen leider Schrift und Eichstriche, so dass man sich wieder an das Rezept halten sollte.

