

Grüne Schnittlauch-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 TL Zitronensaft	1 EL Weißwein
1 EL kräftige Gemüsebrühe	2 Eigelb	1 EL Butterflocken
1 Bund Schnittlauch, gehackt	2 EL Schlagsahne, steif	1 Prise schwarze Pfefferkörner

Salz

Für die Soße die Schalotte klein hacken. Schalotte mit Zitronensaft, Weißwein, Brühe und dem Eigelb in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Wird die Soße dick und cremig, sofort vom Feuer gehen, aber weiterschlagen, bis der Schüsselboden keine Hitze mehr abgibt. Nun die Butter, den Schnittlauch und die geschlagene Sahne unterheben. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Vincent Klink Mittwoch, 15. April 2009