

So wirds gemacht: Senfsauce Schritt für Schritt

Die Senfsauce passt zu Rindfleisch, Fisch und – an Ostern besonders aktuell – zu gekochten Eiern. Mit dieser Sauce sind rassige Ostereier garantiert, und dank der Schritt-für-Schritt-Anleitung geht bei der Zubereitung bestimmt nichts schief.

HABEN SIE FRAGEN?



Silvia Amaudruz ist Hauswirtschaftslehrerin, wohnt in Mont-sur-Lausanne, bewirtschaftet mit ihrem Mann einen Bauernbetrieb und ist eine leidenschaftliche Köchin.



Ursula Lauper arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie ist zuständig für Kochkurse, Rezeptbroschüren und Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Silvia Amaudruz und Ursula Lauper sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU,
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Tel.: 031 359 57 55
lemenu.redaktion@swissmilk.ch



1 Die Zutaten vorbereiten.



2 Nur den weissen Teil des Lauchs in Streifen schneiden und in 10 g Butter andünsten. (Den Rest für eine Suppe verwenden.)



3 Mit dem Weisswein oder der Bouillon ablöschen und auf 2 EL einköcheln lassen.



4 Durch ein Sieb in die Pfanne zurückgeben.



5 Die Hitze reduzieren, den Zitronensaft dazufügen und die Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen unterarbeiten. Die Pfanne ab und zu von der Kochstelle nehmen, damit die Sauce nicht zu heiss wird.



6 Die drei Senfsorten unterrühren und würzen.

Senfsauce

1 mittlerer Lauchstängel
10 g Butter
1 dl Weisswein oder Bouillon
1 TL Zitronensaft
150 g kalte Vorzugsbutter, in Stückchen
1 EL grober Senf
1/2 EL süsser oder milder Senf
1 TL Dijon-Senf
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

TIPPS

- Die Sauce kann mit 1–2 Esslöffeln Rahm verfeinert werden.
- Passt zu gekochten Eiern, Rindfleisch und Fisch.

BRAUNE BIERSAUCE

Gleiche Zubereitung, andere Zutaten – und schon wird aus der Senfsauce eine Braune Biersauce, die hervorragend zu Schweinsbraten passt. Dünsten Sie statt Lauch 1 fein geschnittene Zwiebel, 2 Zweiglein Majoran und 1 Bund geschnittenen Rucula. Zum Ablöschen verwenden Sie 2 dl braunes Bier. Statt Senf mischen Sie am Schluss 2 KL Honig in die Sauce.

