



Senfcrème

Passt hervorragend zu Fisch und hellem Fleisch, wie pochiertes Filet vom Schwein oder auch Kaninchen.

ZUTATEN :

3 Eigelb (Kl. M)
1 –2 EL Zitronensaft
75 ml kräftiger Gemüsefond
½ TL Zitronenabrieb
1 Prise Zucker
1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Crème fraîche

1 SENFCRÈME: Die Eigelb mit 1 – 2 EL Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, dem Gemüsefond und 1 Prise Zucker über einem heißen Wasserbad zur dicklichen Creme aufschlagen. – Senf und Crème fraîche unterrühren. Weiter schlagen, bis die Crème heiß ist. – Sofort servieren.