

Björn Freitag: Dijon-Senf-Sauce mit Petersilie

😊 happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-dijon-senf-sauce-mit-petersilie

Zutaten:

- 300 ml Gemüsefond
- ½ Zwiebel
- 2 – 3 EL Dijon-Senf, je nach Geschmack
- 100 ml Milch
- 1 Schuss Sahne
- 1 EL Essig
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl
- 3 – 4 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung:

Etwas Olivenöl in einen Topf geben und Mehl darin anschwitzen. Unter Rühren 100 ml kalte Milch und einen Schuss Sahne hinzugeben. Den Fond zufügen und das Ganze gut aufkochen lassen. Essig, Senf und eine Prise Zucker hinzugeben. 1 Zwiebel in Streifen schneiden und kurz mitkochen lassen.

Die Petersilie vom Stiel entfernen und dann mit der Sauce in einen Mixer geben. Das Ganze gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce passt zu pochierten Eiern und zu Fisch.

Tipp:

Bei den Kräutern kann man variieren und statt Petersilie Estragon oder Dill nehmen.

Damit eine Mehlschwitze nicht klumpig wird, ist es wichtig, sie mit kalter Flüssigkeit abzulöschen.

Rezepte: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 28.10.2016

Episode: Auf die Sauce kommt es an! Björn Freitags Saucen-Einmaleins