



Gloucester Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Very british, zu kaltem Braten, Räucherfisch und Aspikgerichten

Zutaten

- 125 g Mayonnaise, Gekonntgekocht Basis Rezept
- 1 Spritzer Worcester Soße
- 1 Tl Zitronensaft
- 50 g Crème fraîche
- 1/2 Tl englisches Senfpulver (Colemanns Mustard, oder scharfer deutscher Senf)
- 50 g frischer Fenchel, in Salzwasser kurz blanchiert
- Das dazugehörige Fenchelgrün, gehackt
- Salz, etwas Cayenne Pulver, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Fenchelwürfel in wenig Salzwasser, für die Einlage, kurz für 2 min. blanchieren, auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt2

Das Fenchelgrün (Falls vorhanden) fein hacken.

Schritt3

Die Mayonnaise mit Crème fraîche verrühren, mit Salz, englischem Senfpulver etwas Cayenne Pulver nach eigenem Geschmack und (wie könnte es anders in der englischen Küche sein) mit Worcester abschmecken.

Schritt4

Die Fenchelwürfel und das Grün unter rühren.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** braten, räucherfisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gloucester-sauce/>