



Pommerie Senf - Buttersoße mit frischem Dill

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu edlem, pochiertem Fisch, soviel besser als die „schnöde“ Senfsauce

Zutaten

- 3 - 4 Eigelbe, nach Größe
- 250 g zerlassene Butter
- 1 El geschlagene Sahne
- 1 1/2 El guter französischer Senf sollte es schon sein
- 1 El frischer, gehackter Dill
- Für die Reduktion:
- 3 El Weißwein Essig
- 1 El Zitronensaft
- 6 El Wasser
- 1 kleine Zwiebel, besser Schalotten, gewürfelt
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner
- 1 Prise Salz, etwas gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zunächst die Butter erhitzen, klären; gern lasse ich sie leicht bräunen; das ergibt einen "nussigen" Geschmack.

Schritt3

Zurück ziehen, etwas abstehen lassen, damit sich die Molke absetzen kann.

Schritt4

Schritt5

Die Reduktion:

Schritt6

Den Weißwein Essig, Wasser, Zwiebelwürfel und Pfefferkörner aufkochen und auf ca. 3 Esslöffel reduzieren. Anschließend in die Aufschlagschüssel passieren und die Eigelbe dazu geben.

Schritt7

Auf einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen, 6 - 8 min. intensiv aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren, damit die ihre Bindefähigkeit entwickeln können. Hin und wieder vom Wasserbad nehmen, damit sich nichts verfestigt.

Schritt8

Nunmehr, zunächst tropfenweise, die geklärte Butter dazu geben, dann in etwas größeren Mengen.

Schritt9

Obacht geben, dass die Masse nicht "glänzt, überfettet" und die Bindung verliert. Nicht zu kalt oder zu heiß halten, beides kann sie gerinnen lassen.

Schritt10

In dem Fall kann man etwas kaltes Wasser dazu geben und von einer Seite wieder neu aufrühren.

Schritt11

(Die Sc. Hollandaise ist eine so genannt „warm aufgeschlagene Buttersoße“, die, wenn sie gerinnt, mit etwas kaltem Wasser oder einem Spritzer Essig „reanimiert“ werden kann)

Schritt12

80 ° C ist die richtige Serviertemperatur.

Schritt13

Kurz vor dem Servieren den Senf und den gehackten Dill unterheben

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pommerie-senf-buttersosse-mit-frischem-dill/>