



Schäumende Senf - Butter nach alter Hamburger Art

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Zu gedünstetem / gekochtem Schellfisch, Kabeljau oder Dorsch

Zutaten

- 200 g Butter
- 2 Esslöffel Dijon oder Meaux - Senf
- 1 El frischer Schnittlauch, gehackt
- Etwas Knoblauchsatz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter in einer kleinen Stielpfanne sanft bräunen, damit der "nussige" Geschmack sich entwickeln kann.

Schritt2

Salzen, pfeffern, den Senf und Schnittlauch dazu geben und mit dem Schneebesen rühren.

Schritt3

Aufschäumen lassen und sofort über den frisch pochierten Fisch geben, der in der köstlichen Senfbutter schwimmen muß .

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schaeumende-senf-butter-nach-alter-hamburger-art/>