

Rezept des Monats Mai 2018

Kräutersauce

Ich war mit meinem Web-Administrator auf Degustationsreise am Mittelrhein. Alte Bekannte wie Florian Weingart und Matthias Müller standen auf der Traktandenliste. Aber der Zufall führte uns auch zu Unbekannten, wie dem Weingut Goswin Lambrich in Oberwesel. Zwischen den Verkostungen essen wir immer gerne gut und fachsimpeln über was wir gerne wie machen.

Dabei fiel das Stichwort: [Grüne Sauce](#). Ich mag die klassische aus der Frankfurter Gegend nicht so sehr, weil sie oft [krüsselich](#) und nicht sämig-glatt daher kommt. Und dann noch mit hart gekochten Eiern? Stopft schnell und macht den Appetit zunichte. Nee, hab' ich nich' gern. Und da erzählte Herr Kollege von einer Grünen Sauce aus einem uralten Essen-und-Trinken Heft. Die wäre toll zu aller Art Fischen, gebraten, gekocht, gedünstet – egal.

Und hier ist sie, die eigentlich keine klassische Grüne Sauce, sondern nur eine grüne Kräutersauce ist.

Zutaten:

200 g Butter
300 g Rahmjoghurt
3 Eier
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer
Grosser Bund Blattpetersilie
Eine Handvoll frische Spinatblätter
2 El Zitronensaft
Knoblauch nach Belieben

Zubereitung:

Butter schmelzen und mit Joghurt, Eiern, Petersilie, Spinat, Zitrone und Knoblauch in einen Mixer geben. Zerkleinern und mischen bis die Masse glatt und hellgrün ist. Wenn alles schön sämig ist, die Masse unter stetigem Klopfen durch ein feines Sieb laufen lassen. **Nicht** durch das Sieb streichen. Dadurch würden feine Zellulosepartikelchen in die Sauce gelangen. Die wollen wir darin nicht.

Die passierte und jetzt ganz glatte Sauce unter ständigem Rühren erhitzen – **nicht** kochen! Mit ein wenig Wein oder Noilly-Prat oder Pastis würzen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

Je nach Jahreszeit kann man die Sauce auch mit weiteren Kräutern aufpeppen: Estragon, Dill, Basilikum, Salbei (wenig), Majoran, Kerbel, Schnittlauch, Bärlauch, Minze (auch wenig).