

Sauce Gribiche

Kategorie:	12) Saucen	Vorbereitungszeit:	0:15
Rezept Nr	651	Garzeiten:	0:06
Portionen:	4	Jahreszeit:	Ganzjährig

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Ei	5 Stück		
Weinessig	2 EL		
Senf	1 TL		
Olivenöl	0,3 Liter	altern. kaltgepresstes Rapsöl	
Kerbel	1 TL		
Estragon	1 TL		
Kapern	1 TL		
Cornichons	3 Stück		

Zubereitung

Im Prinzip ist dies eine Mayonnaise (Bearnaise), die nicht mit frischem Eigelb, sondern mit gekochtem zubereitet wird.

1. Eier gerade eben so hart kochen. (In heißem Wasser ca. 6 Minuten). Die Kapern, die Cornichons und die Kräuter klein hacken.
2. Die Eier schälen, Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß in sehr kleine Würfel schneiden und zu den Kräutern geben. Eigelb zusammen mit dem Senf verrühren und dann mit dem Öl wie eine Mayonnaise aufschlagen. Von Zeit zu Zeit etwas Essig zugeben. Dies macht die Sauce cremiger.
3. Die Kräuter und das gehackte Ei untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Falls nötig mit etwas lauwarmem Wasser noch geschmeidiger machen, wenn man den Eindruck hat, dass die Sauce zu dickflüssig ist

Sauce Gribiche



Notizen
