



# 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/>