



Senf - Kräutersauce mit Kapern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gesottenem Lamm

Zutaten

- 1/2 l passierter Lammfleischfond
- 2 Tl Mehl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 - 3 El französischer Meaux Senf
- 1 guter El Kapern, grob gehackt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Etwas Kapernbrühe
- 2 El frische, gehackte Kräuter wie: Majoran, Thymian, krause Petersilie, Schnittlauch mit 30 g kalter Butter vermischt
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 2 El geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die frischen, gehackten Kräuter und die gehackten Kapern mit der Butter mischen, wieder kalt stellen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln in Butter farblos anschwitzen und das Mehl dazu geben, bei mäßiger Hitze etwas "ausschwitzen"; Topf zurück ziehen. Mit der Lammbrühe und Creme fraîche aufgießen, dabei mit

dem Schneebesen glatt rühren.

Schritt4

Salzen, pfeffern, etwas Zitronensaft, Kapern und Kapernfond sowie den Senf dazu geben. Ca. 8 - 10 min. bei mäßiger Hitze leise "köcheln" lassen.(Dann ist der Kleber im Mehl ausgekocht)

Schritt5

Nunmehr Alles mit dem Stabmixer die Kräuterbutter und den Senf schaumig "auf mixen", pikant nachschmecken.

Schritt6

(So bleibt die frische Farbe der Kräuter erhalten und die Sauce bekommt durch die Butter eine "samtige Konsistenz")

Schritt7

Ev. noch etwas geschlagene Sahne unter heben; üppig über die die Lammfleischscheiben anrichten.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** herzhaft, pikant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/senf-kraeutersauce-mit-kapern/>