



www.timskitchen.de

Senf – Dill – Sauce

Zutaten für: 4 Portion

1	Stück	Schalotte (40g)
100	g	Crème fraîche
100	ml	Sahne
30	g	Butter
1	EL	gehackte Dillspitzen
½	TL	Weizenmehl (Typ 405)
½	TL	Mittelscharfer Senf
½	TL	grober Dijon Senf
1	TL	Meersalz
1	TL	Zucker



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten

Zubereitung:

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Einen Topf bei mittlerer Hitze auf das Kochfeld stellen und die Butter hinein geben. Sobald die Butter zerlaufen ist, die Schalottenwürfel hineingeben und glasig anschwitzen.

Anschließend das Mehl hinzufügen, kurz mit anschwitzen und danach die Sahne und Crème fraîche in den Topf geben. Die Hitze auf kleine Flamme reduzieren. Würzt jetzt die Sauce mit Salz und Zucker lässt sie 10 Minuten mit geschlossenem Deckel leicht köcheln.

In der Zwischenzeit den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen abzupfen. Die Dillspitzen mit einem sehr scharfen Messer klein schneiden.

Die beiden Senfsorten zur Sauce geben und gut verrühren, das Kochfeld abschalten und den Dill in die Sauce geben. Zwei Minuten ziehen lassen, noch einmal abschmecken und servieren.

Diese Sauce passt ganz wunderbar zu gebratenem Fisch, absolut lecker!