

Erfrischende Saucen

Haben Sie ein Rezept für englische Minz-Sauce sowie eines für Melissen-Sauce?

DOROTHEA SCHLEGEL

Englische Minz-Sauce

3 EL frische, gehackte Pfefferminze, 2 TL Zucker, 1 Messerspitze Salz, 2 EL kochendes Wasser, 1/8l guten Essig

Gehackte Pfefferminzblätter in einem Gefäss mit Zucker und Salz vermischen. Darüber das kochende Wasser giessen und vollständig abkühlen lassen. Dann Essig dazugeben und die Sauce mindestens eine Std. ziehen lassen. Kalt schmeckt die Minzsauce besonders gut zu Lamnbraten.

Melissen-Rahmsauce

1 EL Butter oder Margarine, 1 Schalotte, gehackt, 1 dl Geflügelbouillon, 1/2 dl Weisswein, 4 dl Rahm, wenig abgeriebene Schale und 1/2 EL Saft einer unbehandelten Zitrone, ca. 10 Zitronenmelissenblätter, gehackt, Salz und Pfeffer, etwas Zitronenmelisse

Butter oder Margarine in Pfanne warm werden lassen, gehackte Schalotte darin andämpfen. Bouillon und Wein zugeben, Flüssigkeit auf die Menge von ca. 2 Esslöffeln einkochen. Absieben und in Pfanne zurückgiessen. Mit dem Rahm aufkochen. Bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren 15 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Zitronenschale und -saft sowie gehackte Melissenblätter kurz vor dem Servieren begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronenmelisse garnieren. Die Sauce passt zu Trutenbraten. GABRIELA STAMMBACH