

## SENFSAUCE

### ZUTATEN

1 mittlerer Lauchstängel  
10 g Butter  
1 dl Weisswein oder Bouillon  
1 TL Zitronensaft  
150 g kalte Vorzugsbutter, in Stückchen  
1 EL grober Senf  
½ EL süsser oder milder Senf  
1 TL Dijon-Senf  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Salz



### ZUBEREITUNG

- 1 Die Zutaten vorbereiten.
  - 2 Nur den weissen Teil des Lauchs in Streifen schneiden und in 10 g Butter andünsten. (Den Rest für eine Suppe verwenden.)
  - 3 Mit dem Weisswein oder der Bouillon ablöschen und auf 2 EL einköcheln lassen.
  - 4 Durch ein Sieb in die Pfanne zurückgeben.
  - 5 Die Hitze reduzieren, den Zitronensaft dazufügen und die Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen unterarbeiten. Die Pfanne ab und zu von der Kochstelle nehmen, damit die Sauce nicht zu heiss wird.
  - 6 Die drei Senfsorten unterrühren und würzen.
- Die Sauce kann mit 1-2 Esslöffeln Rahm verfeinert werden.  
Passt zu gekochten Eiern, Rindfleisch und Fisch.

