

# Meerrettichsoße

## Zutaten

20 g Speisestärke oder Mehl  
1/4 l Brühe (Fleischbrühe, Gemüse- oder Fisch Sud)  
2-3 Eigelb  
50 g frische, kalte Butter (in Flocken)  
Salz  
1 Prise weißer Pfeffer  
etwas Zitronensaft  
1 Prise Zucker  
etwas Weißwein  
2-3 EL süßer Rahm (evtl. als Schlagrahm)  
3-4 EL eingeriebener, frischer Meerrettich

## Zubereitung

Speisestärke oder Mehl mit kalter Brühe glatt rühren, bei schwacher Hitze unter Schlagen dick kochen lassen, Soße bei mäßiger Hitze oder besser in heißem Wasserbad fertigstellen: Sehr kalte Butterflocken abwechselnd mit verquirlen Eigelb nach und nach unterschlagen, Soße muss dick sein, darf aber nicht kochen. Geschmackszutaten unterschlagen, kräftig weiter schlagen, Rahm evtl. als ungesüßten, steifen Schlagrahm unmittelbar vor dem Anrichten unterziehen. Meerrettich unter die Soße schlagen, abschmecken. Soße dann sofort zu Tische geben. Abgeschlagene Soße darf nicht lange stehen, deshalb erst kurz vor Verwendung herstellen, notfalls kurzfristig im Wasserbad heiß stellen; Schlagrahm aber stets erst vor dem Anrichten unterziehen. Die Soße muss cremartige Beschaffenheit haben, sie darf keinesfalls gerinnen

Bei mangelnder Erfahrung sicherheitshalber im Wasserbad abschlagen.

## **Sauce au raifort**

### **Ingrédients**

20 g amidon ou farine  
1/4 de bouillon (de légumes, de viandes ou de poisson)  
2-3 jaunes d'œuf  
50 g de beurre froid (en flocons)  
Sel  
Une pincée de poivre blanc  
Un peu de jus de citron  
Une pincée de sucre  
Un peu de vin blanc  
2-3 cuillères à soupe de crème  
3-4 cuillères à soupe de raifort râpé

### **Préparation**

Mélanger l'amidon ou la farine au bouillon froid. A feu doux, fouetter le mélange pour le faire épaissir. Continuer la préparation de la sauce à feu doux ou au bain-marie. Mélanger en alternance le beurre en flocons froid et le jaune d'œuf battu. La sauce doit épaissir mais ne doit pas bouillir. Ajouter le sel, le poivre, le vin blanc, le jus de citron et le sucre. Remuer énergiquement. Ajouter la crème juste avant de servir. Incorporer le raifort râpé, goûter et servir de suite. Le cas échéant conserver la sauce de côté dans un bain-marie. La sauce doit avoir une consistance crémeuse et ne pas faire de grumeaux, il est donc conseillé de préparer celle-ci au bain-marie.

Pour accompagner des pommes vapeurs.