

## Schnittlauchsauce

### Zutaten

#### Variante 1:

150 g Sauerrahm

#### Weiteres:

Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Zitronensaft

#### Variante 2 (klassische Art):

1 Semmel  
100 ml Milch  
1 Eidotter gekocht  
1 Eidotter roh  
150 – 200 ml Sonnenblumenöl  
3EL fein geschnittener Schnittlauch  
1 Prise Zucker

#### Weiteres:

Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

### Arbeitsbeschreibung

#### Variante 1:

1. Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft mit einem Suppenlöffel verrühren.
2. Schnittlauch brunoise schneiden.
3. in die Sauerrahmmasse einrühren.

#### Variante 2 (klassische Art):

1. die Semmel entrinden und in der kalten Milch einweichen.
2. Ei hart kochen – schälen und den Dotter herausnehmen.
3. Semmel ausdrücken und mit dem gekochten Dotter fein passieren.
4. rohen Eidotter, Senf, Apfelessig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und eine Prise Zucker dazugeben.
5. mit dem Stabmixer pürieren.
6. das Sonnenblumenöl langsam mit dem Stabmixer einarbeiten.
7. den fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben und mit dem Löffel unterrühren.

### Hinweise

Das gekochte Eiweiß kann man ganz fein hacken und in die Sauce einrühren.