Rezept

Honig-Senfsauce

Ein Rezept von Honig-Senfsauce, am 14.11.2026

Zutaten

1 TL	schwarze Pfefferkörner
150 ml	trockener Weißwein
1	Lorbeerblatt
200 g	Butter
4	Eigelbe
1	Zwiebel
	1-2 EL Honig
	1-2 EL körniger französischer Senf
1	Bio-Zitrone
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Pfefferkörner im Mörser vorsichtig zerstoßen. Die Zwiebel schälen und hacken. Beides mit dem Wein, 1 EL Honig und dem Lorbeerblatt aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Durchsieben, 1 EL Senf unterrühren und etwas abkühlen lassen.

2. Die Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

3. Eigelbe in einer Rührschüssel aus Metall oder Glas über einem siedenden Wasserbad mit der Reduktion und der Zitronenschale in 8-10 Min. schaumig aufschlagen. Die Masse nicht zu heiß werden lassen – handwarm ist optimal.

4. Die Butter nach und nach unter die Masse rühren, bis eine luftige Sauce entstanden ist. Nach Geschmack mit dem restlichen Honig und Senf leicht süßlich nachwürzen. Die Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken.