

Honig-Senf-Sauce mit Dill



Zutaten für drei Personen:

2 geh. TL Dijon-Senf
1 EL Honig
3 geh. TL Crème fraîche
1 EL frisch gepresster
Orangensaft
1 knapper EL neutrales Öl
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
Dill

1. Senf mit dem Honig verrühren.
2. 3 gehäufte TL Crème fraîche, 1 EL frisch gepressten Orangensaft und 1 knappen EL neutrales Öl unterrühren. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
3. Dill waschen, trocknen, zupfen, unterrühren. Mit einem Dillstängel garnieren.

Hinweise:

Honig-Senf-Sauce passt besonders gut zu Graved Lachs oder Räucherlachs, sowie zu gebratenen Riesengarnelen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Grundrezepte, kalte Saucen, international