

Schnelle Soßen

Schnelle Weinsoße:

2 Eigelb (Größe M)
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
50 ml trockener Weißwein
etwas Zucker
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

Schnelle Orangensoße:

1 unbehandelte Orange
3 Eigelb (Größe M)
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
etwas Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Schnelle Kräutersoße:

1 Zwiebel
1 Bund Estragon
1 Bund Kerbel
2 TL Weißweinessig
2 EL Wasser
2 Eigelb (Größe M)
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
etwas Zucker
Salz



etwa 4 Portionen, je
Soße



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Servieren Sie die Soßen zu weißem oder grünem Spargel.

1. Schnelle Weinsoße: Eigelb mit Crème légère in einem kleinen Edelstahltopf unter ständigem starken Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen. Soße mit Weißwein, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Schnelle Orangensoße: Orange heiß waschen, trocken reiben, eine Hälfte der Orange dünn schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden (oder mit einem Zestenreißer schälen). Orange auspressen und 50 ml Saft abmessen. Eigelb mit Crème légère in einem kleinen Edelstahltopf unter ständigem starken Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen. Soße mit Orangensaft, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die Orangenstreifen unterheben.

3. Schnelle Kräutersoße: Zwiebel abziehen, fein würfeln. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zwiebelwürfel mit dem Essig, Wasser und jeweils 1 Teelöffel Kerbel und Estragon in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen und etwa 5 Min. ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Eigelb mit Crème légère in einem kleinen Edelstahltopf unter ständigem starken Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen. Soße mit dem Kräutersud, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und je 1-2 TL Kerbel und Estragon unterheben.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 29 g, Kh: 23 g, kJ: 1.674, kcal: 402

Die Nährwerte beziehen sich auf die "Schnelle Weinsoße".