

Schnelle Soßen

Cremige Soßen zu Spargelgerichten, schnell gemacht: Wein-, Orangen- und Kräutersoße.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Schnelle Weinsoße:

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

Schnelle Orangensoße:

1 unbehandelte Orange
3 Eigelb (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème légère
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)
150 g Dr. Oetker Crème légère
Zucker
Salz

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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Soßen zu weißem oder grünem Spargel.

