

Grüner Kräutersenf

Unser grüner Kräutersenf ist ein Genuss zu Fisch, Fleisch und Gegrilltem.

Saucen und Dressings erhalten mit dem Kräutersenf ein wunderbares Aroma.

Verfeinern Sie Ihr Steak mit einer leichten Kräutersenfkruste!



Grüne Kräutersensauce

Eine Zwiebel schälen, würfeln und im Topf anschwitzen. 50 ml Weißwein zufügen und leicht einkochen lassen, anschließend mit 200 ml Sahne und 100 ml Gemüsebrühe ablöschen.

1-2 Esslöffel Kräutersenf einrühren und nach Wunsch mit Zucker und Salz abschmecken.

Evtl. etwas andicken und zu Fisch, Fleisch und Gemüse servieren.

Fischfilet mit grüner Kräutersenfkruste

Die Fischfilets gut säubern und trockentupfen.

Pro Filet einen Bogen Alufolie auslegen, den Fisch darauf legen und an den Rand einige Butterflöckchen geben. Anschließend mit Zitronensaft beträufeln, salzen und mit dem Kräutersenf bestreichen. Alufolie gut verschließen und bei 180°C ca. 30 Minuten im Backofen garen.

Päckchen geschlossen servieren. Dazu passen ein frischer Salat und Salzkartoffeln.