Bozener Sauce

Die Bozner Sauce ist ein klassischer Begleiter zu Spargel in Südtirol. Durch die sehr einfache Zubereitung ist sie eine schöne Alternative zur Sauce Hollandaise. Das Rezept für Bozner Sauce besteht aus wenigen Zutaten und passt perfekt zu Spargel, egal ob weiß, grün oder violett.
Durch die gekochten Eier braucht man keine Angst vor rohem Ei zu haben, wie bei einer Mayonnaise. Auch entgehnt man dem Risiko des Ausflockens über einem zu heißem Wasserbad einer Hollandaise. Auch wenn die Sauce eigentlich ganz klassisch eine Beilage zu Spargel ist, so kann man die Bozner Sauce natürlich auch zu anderen Gemüsen servieren. Gut passen tut sie zu Brokkoli, Blumenkohl und Kohlrabi. Aber auch andere feine Gemüse kann ich mir gut vorstellen. Als Remoulade-Alternative kann ich sie mir auch gut zu kurz gebratenem Fleisch, Fisch und Räucherfisch vorstellen.

Zutaten: für 2-3 Port.
2 Eier
1 TL Senf
150 ml Sonnenblumenöl
1 – 2 EL Brühe (Gemüsebrühe, Hühnerbrühe, Rinderkraftbrühe)
1/2 EL Kapern (Salzkapern)
2 EL Schnittlauch
1 – 2 EL Weißweinessig
Salz und Pfeffer weiß

Zubereitung:
Die Eier im kochenden Wasser 7 bis 10 Minuten hart kochen. Eier mit kaltem Wasser abschrecken, auskühlen lassen und pellen. Die Eier halbieren, das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß sehr fein würfeln. Die Kapern mit Wasser vom Salz befreien und sehr fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

In einer Schüssel die Eigelb geben. (Wer mag kann das Eigelb auch durch ein Sieb streichen.) Eigelb mit Senf und etwas Brühe glattrühren. Nun nach und nach das Öl in kleinen Protionen zugeben und die Masse glatt rühren. Erst wenn das ganze Öl gut aufgenommen wurde, die nächste Portion Öl zugeben und wieder unterrühren. So verfahren, bis das ganze Öl aufgenommen wurde. Gehackte Kapern und Eiweiß sowie Schnittlauchröllchen zugeben und unterrühren. Mit Brühe, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:bozener_sauce?rev=1622375584

Last update: **25.03.2022 18:16**