



hr1-DOLCE VITA

Andreas Eggenwirth Frankfurter Grie Soß' nach Art der Miniköche

ZUTATEN für 4 – 6 Personen

1 Rolle „Grüne Soße Kräuter“
250 g Hessischer Schmand oder Crème fraîche
150 g Vollmilchjoghurt
4 hartgekochte Eier
1 EL Apfelessig
2 EL mildes Öl (Raps)
1 Prise Zucker
1 Prise Salz und weißen Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Alle Kräuter abbrausen und abtropfen lassen - am besten in der Salatschleuder oder im Küchentuch schleudern. Kräuter wie Petersilie, Borretsch, Sauerampfer und Pimpinelle von kräftigen bzw. holzigen Stielen befreien.

Alle Kräuter außer Schnittlauch und Sauerampfer mit einem Wiegemesser oder einem sehr scharfen Küchenmesser fein hacken. Der Schnittlauch wird in feine Röllchen geschnitten, der Sauerampfer als letztes Kraut fein geschnitten.

Dann alle Zutaten - außer Eier - miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße abgedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren werden die hartgekochten Eier geschält, gehackt und unter die Soße gehoben. Diese dann nochmal abschmecken.



hr1-DOLCE VITA

Anmerkung: Es gibt Rezepte, in denen mit hartgekochtem Eigelb, Öl und Senf eine cremige Soße hergestellt und unter den Schmand gemischt wird. Auch das Abschmecken mit Zitronensaft wird häufig angegeben. Alles ist möglich, wenn es einem selbst und den Gästen schmeckt!

Was man bei der Zubereitung auf keinen Fall machen sollte: Die Kräuter mit Stängel und Stiel im Mixer oder im Fleischwolf wie ein Püree zermahlen. Das gibt zwar eine schöne grün gefärbte Soße, aber es werden durch das Zerquetschen der Kräuter, der Stängel und der Stiele alle Bitterstoffe freigesetzt. Das sorgt für einen penetranten, grasigen und bitteren Geschmack.

Die Soße wird in der oben beschriebenen Zubereitung feiner und eleganter. Sehr wichtig: Die Kräuter bitte sehr, sehr fein hacken!

Serviervorschlag (in der Region um Frankfurt üblich): Pellkartoffeln, hartgekochte halbierte Eier, Gekochtes Rindfleisch (je nach Jahreszeit warm oder kalt). Als Begleitung zu gekochten Flussfischen und Geflügel ebenfalls sehr lecker!