



R e z e p t

Grüne Sauce à la Nils Henkel

Die Grüne Sauce gehört zu den Klassikern der deutschen Küche. In seiner Version sorgt Nils Henkel durch Zugabe von Spinat für eine extra leuchtende Farbe.

Zutaten für eine Portion

- 750 g Gemüsefond
- 3 Eier (8 Minuten gekocht)
- 150 g Spinatblätter
- 150 g Brunnenkresse oder Wasserkresse
- 80 g Petersilie
- 50 g Schnittlauch
- 30 g Kerbel
- 30 g Sauerampfer
- 30 g Pimpinelle
- 10 g Estragon
- 90 g Rapskernöl

Zubereitung

- Den Gemüsefond mit den geschälten Eiern in den Mixer geben.
- Die Spinatblätter waschen, für einige Sekunden blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Danach gut ausdrücken.
- Spinat zusammen mit den rohen Kräutern mit in den Mixer geben und alles fein pürieren.
- Bei laufendem Gerät Rapsöl nach und nach einarbeiten.
- Die Grüne Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein feines Sieb streichen und kaltstellen.