

## Käsecreme - Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

1/8	Ltr.	Wasser
3		Eigelb
1		Speisestärke
80	Gramm	Butter
3		Crème fraîche
100	Gramm	Mai-Gouda, grob gerieben
		Pfeffer
		Salz
		Muskat

### Anleitung:

Mit den Quirlen des Handrührgerätes Wasser, Eigelb und Speisestärke verschlagen. Den Topf auf die Herdplatte stellen und auf höchster Stufe solange weiterschlagen, bis sich der Schaum setzt. Sofort von der Platte ziehen. Die Sauce ist dann cremig geworden. Weiche Butter, Crème fraîche und den geriebenen Käse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die feine Sauce paßt zu gedünstem Fisch sowie zu kurzgebratenem Fleisch oder einfach zu Pellkartoffeln oder auch zu Nudeln und Salat. Sie können Sie nach Belieben abwandeln: beispielsweise mit 2 EL Estragon, Dill oder Petersilie und Schnittlauch oder indem Sie einen Teil Wasser durch Wein ersetzen.