

Sauce Marie - Antoinette (Für Spargel)

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Butter
4	Teel.	Senf
1	Essl.	Petersilie, gehackt
2		Eigelb

Anleitung:

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen lassen. Senf und Eigelb in eine Schüssel geben und im Wasserbad schaumig aufschlagen. Die warme, flüssige Butter langsam unter die Masse ziehen. Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer vorgewärmten Sauciere servieren.

Passt auch sehr gut zu verlorenen Eiern.