

## Helle Leindotter-Soße

zum Beispiel zu Gemüse

Für die Leindotter- Sauce: (ca. 2-3 Portionen)

4 EL Weißwein und  
4 EL Wasser mit  
1/2 gestrichenem TL Gemüsebrühe und  
eine Prise Salz  
2 frische Eigelb  
ein Spritzer Zitronensaft  
etwas weißer Pfeffer  
4 EL Lichtquell-Leindotteröl

Die Flüssigkeiten mit einer Prise Salz zum Kochen bringen und auf etwa die Hälfte eindampfen und abkühlen lassen. 2 frische Eigelb mit einem Spritzer Zitronensaft und einer Messerspitze weißem Pfeffer in den abgekühlten aber noch warmen Soßenfond rühren. Den Fond im Wasserbad auf ca. 60°C erwärmen und dann tropfenweise ca. 4 EL Lichtquell-Leindotteröl unterrühren. (Wasserbad: der Topf mit dem Fond wird in einen größeren Topf mit Wasser ca.60°C gehangen)  
Das Öl emulgiert nun mit dem Eigelb und es entsteht eine schaumige cremige Soße, welche hervorragend zu Spargel, Brokkoli und anderen Gemüsen passt.