

### Basilikumsauce

2 Bund Basilikum, 1 Becher Crème fraîche (200 g), 100 ccm Milch, Salz, Pfeffer a. d. Mühle, 1 Prise Zucker, 1-2 TL Senf, 1-2 TL Zitronensaft.

Basilikum, wenn nötig, waschen, Blätter von den Stielen zupfen. Ein paar Blättchen für die Dekoration beiseite legen.

Crème fraîche mit Milch, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Zitronensaft verrühren.

Basilikumblätter dazugeben, alles mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Eventuell noch einmal würzen.

Paßt besonders gut zu geräucherten Forellenfilets, aber auch Flusskrebsschwänze und anderer Fisch harmonieren damit.

(entnommen aus: essen & trinken: Das große Gemüsekochbuch; Gruner + Jahr, S. 105)