

Sauce Gribiche (zumKochen-Art)

6 Personen (ungefähr)

4 hart gekochte Eigelb

1 TL [Dijon-Senf mit Honig und Balsamico](#)

250 ml [Erdnussöl](#)

1 EL [Balsamico Bianco](#)

4 (2 im Original) hart gekochte, gehackte Eiweiß

30 g gehackte Kapern

30 g fein gehackte Essiggurkerl

2 EL fein gehackte Kräuter

Salz

[Grüner Pfeffer](#)
frisch [gemahlen](#)

In den 1960er Jahren war die Gribiche sehr populär und wurde zu kaltem Fisch, Krustentieren, Eiergerichten Gemüsegerichten und vielen anderen gereicht.

Tipp: Schmeckt auch köstlich zu gebratenem, lauwarm serviertem grünen Spargel oder jungen frisch gekochten Erdäpfeln

Hier eine leichte Abwandlung des Originalrezeptes (anstelle von 2 gekochten Eiklar werden im Sinn des „Aufbrauchens“ 4 verwendet)

Eigelb mit Senf, Salz und Pfeffer im [Mörser](#) fein zerreiben. (Es empfiehlt sich ein Porzellanmörser weil der absolut dicht ist und keine Rückstände in den „Poren“ zurück bleiben können)

Die Hälfte des Öls nach und nach einarbeiten. Es soll eine glatte Sauce entstehen.

Den Essig dazu geben und den Reste des Öls langsam einarbeiten.

Dann die restlichen Zutaten untermengen und mit Salz und grünem Pfeffer noch einmal abschmecken.