

**Gote rührt Frankfurter Grüne Soße****Frankfurter "Grie Soß"****Zutaten für 4 Personen**

- eine Original-Packung 7 Kräuter für Grüne Soße (aus Frankfurt)

oder eine Mischung aus:

- 1 großer Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 5 Zweige Pimpinelle
- 1 kleiner Bund Kerbel
- 1 Kistchen Kresse
- 5 Blätter Borretsch
- 5 Blätter Sauerampfer

**Zudem**

- 100 g Schmand (20% Fett)
- 350 g saure Sahne (10% Fett)
- 100 g Mayonnaise (aus dem Glas)
- 2 hart gekochte Eier
- Zitronensaft, scharfer Senf, Zucker, Pfeffer, Salz

**Außerdem**

- 4 Brustfilets vom Bio-Huhn mit Haut
- Butterschmalz, Salz, Pfeffer

**Zubereitung**

Die Kräuter waschen und abtropfen lassen, am besten in einer Salatschleuder trocken schleudern. Kräuter grob zerschneiden und wenn vorhanden, mit den Eiern durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Andernfalls in einem großen Mixer oder per Hand mit einem schweren Messer sehr fein hacken.

Mit Schmand, saurer Sahne und Mayonnaise gründlich verrühren und sorgfältig mit dem Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren die Grüne Soße mindestens noch eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Brustfilets auf der Hautseite salzen und in Butterschmalz ordentlich anbraten bis die Haut schön gebräunt ist. Filets nochmals etwas salzen und leicht pfeffern, wenden und bei niedriger Hitze in weiteren fünf Minuten fertig garen. Mit der Soße und Baguette servieren.

**Guten Appetit!**

Rezept: Helmut Gote