

CHORON-SAUCE



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

0,5
|



- 30 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 3 dl Weißwein
- ½ dl Estragonessig
- 10 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 4 g Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Eigelb
- 100 g Butter
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Schalotten glasig anbraten und mit Essig und Wein ablöschen. Pfeffer, Lorbeerblatt und die Hälfte des Estragons hinzufügen. Auf 1/3 der Flüssigkeit reduzieren und sieben, dann abkühlen (Castric). Die Butter klären.

Die Eigelb zusammen mit der Castric bei sehr geringer Hitze oder im Wasserbad schlagen, bis die Eigelbe fertig sind und die Masse luftig ist. Mit der geschmolzenen Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Strattu di Pomodoro, das Tomatenmark und den Rest des Estragons unterrühren.