Zitronengras-Sabayon



Zutaten

0,5 l

- 40 g gehackte Schalotten
- 3 dl Weißwein
- 0,5 dl Reisessig
- 20 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 2 Zitronenblätter
- 15 g geschnittener Koriander
- 1 Limette
- 3 Eigelb
- 100 g Butter
- Pfeffer und Salz
- Öl zum Schmoren

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Wein, Essig und Schalotte zum Kochen bringen. Grober Pfeffer und die Limettenblätter hinzufügen. Auf 1/3 reduzieren, sieben und abkühlen lassen. Die Butter schmelzen, das Sereh-Püree dazugeben, 15 Minuten ziehen lassen und dann klären. Die Eigelb zusammen mit der Feuchtigkeit bei sehr geringer Hitze oder im Wasserbad klopfen, bis die Eigelb gar und luftig sind. Die geschmolzene Butter mit einem Schneebesen langsam untermischen, bis die Sauce dick ist. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Koriander und eventuell etwas Limettenschale abschmecken.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000