

Kochclub Amuse Gueules

Rezepte vom 12. August 2009

Biersabayon

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

0.5 Bund Thymian
1 Bund Petersilie
4 EL Olivenöl
10 Pfefferkörner, schwarz
2 Schalotten
2 dl Bier, hell oder dunkel
1 dl Kalbsfond
1 EL Zitronensaft
4 Eigelb
Cayennepfeffer, nach Belieben



Zubereitung:

Die restliche Petersilie grob schneiden. Die Pfefferkörner grob zerdrücken. Die Schalotten schälen und hacken.

Bratensatz mit dem Bier, dem Kalbsfond und dem Zitronensaft auflösen. Grob geschnittene Petersilie, zerdrückte Pfefferkörner sowie Thymianzweige dazugeben und alles auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Messbecher abgiessen, dabei die Würzzutaten sehr gut ausdrücken; man benötigt 1 dl Sud. Diesen wenn nötig mit Kalbsfond oder Weisswein ergänzen. Den Sud in eine Metallschüssel geben, die Eigelb beifügen und alles gut verrühren. Wenn nötig kühl stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren für das Wasserbad eine Pfanne etwa 1 cm hoch mit Wasser füllen und aufkochen. Die Eimischung über dem immer leicht kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren aufschlagen, bis sie cremig bindet; dies geht sehr schnell! Vom Wasserbad nehmen und mit Salz sowie Cayennepfeffer würzen.