



Met Delikat Essig

Metraise

Rezept

Zutaten Reduktion

4 EL	Metessig
½ TL	weisser Pfeffer
½ TL	Koriander, fein gehackt
1 EL	fein gehackte Eschalotten
2 Tropfen	Angostura ®
1 dl	Chardonnay oder Blanc de blanc

Zutaten für Eischaum

5	Eigelb
3 dl	zerlassene, reine Butter
1 Prise	Zucker und Salz

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Reduktion in die Pfanne geben und bis auf ca. ½ dl einkochen. Die Reduktion durch ein Sieb in eine Schüssel geben.
2. Schüssel in 80 Grad warmes Wasser stellen und die Eigelb einrühren.
3. Masse mit Schneebesen schaumig schlagen, Zucker und Salz begeben,
4. die warme flüssige Butter ganz langsam, unter ständigem Schlagen beifügen, bis die Masse eine cremige, luftige Konsistenz hat.

Es ist nicht einfach, aber Übung macht auch aus Ihnen den Meister