

Champagner - Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu edlem, pochiertem Fisch oder auch zartem Geflügel

Zutaten

- 150 ml trockener Champagner oder Sekt
- 1/4 l kräftiger Fischfond vom pochierten Fisch oder Geflügel
- 2 Eigelbe
- 1 Spritzer Zitrone
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Cayenne oder gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Den Champagner und den ausgetretenem Pochier - Fond, mit einem Spritzer Zitronensaft und den Eigelben erhitzen.

Schritt2

Unter ständigem Rühren /schlagen mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen, bis die Eigelbe gut ausgegart sind und der Sabayon leicht „dicklich“ wird.

Schritt3

Nach eigenem Geschmack mit Knoblauchsatz, weiße m Pfeffer, Cayenne oder gemahlener Chili abschmecken und "üppig" über den pochierten Fisch oder das Geflügel geben.

Rezeptart: Sabayonen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-sabayon/>