



Choron Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker; z. B. zu hellem Fleisch, Fisch, Geflügel, Jakobsmuscheln

Zutaten

- 3 - 4 Eigelbe (nach Größe)
- 200 g geklärte Butter,
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 4 EL Wasser
- 4 EL Estragon Essig
- 6 Pfefferkörner, gestoßen
- ½ Messerspitze Chilipulver
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 El frischer Estragon und Kerbel, gehackt
- 30 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Reduktion:

Schritt2

Die gehackte Schalotte, den Essig, Wasser, Pfefferkörner, Estragon und Chilipulver in einen Topf 1 - 2 min. reduzieren; die Reduktion durch ein Sieb passieren.

Schritt3

Die Butter in einem Topf erhitzen, klären. (gern lasse ich sie leicht "nussig" bräunen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Reduktion mit den Eigelben auf einem heißen Wasserbad "cremig aufschlagen". Gut "ausgaren", damit sie Ihre optimale Bindefähigkeit entwickeln können.

Schritt6

Ständig mit den Schneebesen rühren, aufschlagen, sonst wird das Eigelb "flockig".

Schritt7

Anfangs die abgesetzte, geklärte Butter tropfenweise dazu geben, später in einem feinen Strahl, voluminös aufschlagen.

Schritt8

Immer etwas kaltes Wasser zur Hand haben, damit, wenn die Choron glänzt, besteht die Gefahr des Gerinnens.

Schritt9

Dann 1 - 2 El kaltes Wasser nur an einer Seite dazu geben, wieder Bindung hinein rühren und nach und nach den geronnen Teil wieder "einfangen"

Schritt10

Mit gehacktem Estragon, Kerbel und dem Tomatenmark verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen, nachschmecken, lauwarm zu Tisch geben.

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/choron-sauce/>