



# 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/>