

Orangen - Chili - Sabayon

- **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' : '' });
```

Moderne, lichte Emulsion, zu edlem Fisch, ein Schmaus für die Augen und die Sinne

Zutaten

- 1/4 Fisch Sud vom jeweiligen gedünsteten Fisch oder
- guter Fischfond aus dem Supermarkt
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1/8 l Orangensaft
- Saft einer 1/2 Limone
- Abrieb einer 1/4 Orange und Limone
- 2 Eigelbe
- 50 g kalte Butter
- 2 El geschlagene Sahne
- Salz, frisch gemahlene Chili nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Fisch Sud mit dem Weißwein, Orangen - und Limonen Saft und Abrieb in einer kleinen Kasserolle herzhaft - kräftig einkochen, salzen und frisch gemahlene Chili nach eigenem Geschmack dazu geben.

Schritt3

Zurückziehen und mit dem Schneebesen 2 Eigelbe verrühren. Wieder aufs Feuer gehen und 4 - 5 min. weiter schlagen.

Schritt4

Die Eigelbe gut ausgaren, nur so können sie ihre Bindefähigkeit entwickeln.

Schritt5

Nunmehr die kalte Butter, stückweise drunter rühren, kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Buttersaucen, Sabayonen

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