Rezept

Senfsabayon

Ein Rezept von Senfsabayon, am 17.06.2025

Zutaten

- **2** Schalotten
- **200 ml** trockener Weißwein
- 2-3 TL Dijon-Senf
- **4** schwarze Pfefferkörner
- **4** Eigelbe
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerdrücken. Beides mit dem Wein aufkochen und 5 Min. etwas einkochen lassen. Weinsud durch ein Sieb gießen, 100 ml Flüssigkeit auffangen und abkühlen lassen.

2. Ein Wasserbad vorbereiten. Dazu ca. 5 cm hoch Wasser in einen hohen Topf gießen und aufkochen lassen. Die Eigelbe in eine zum Topf passende Rührschüssel aus Glas oder Metall geben und mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät leicht aufschlagen. Weinsud hinzufügen und weiter aufschlagen, bis die Masse schaumig wird.

3. Die Schüssel auf den Topf stellen, dabei darf der Boden das Wasser nicht berühren. Eigelbmasse über dem heißen Wasserbad ca. 10 Min. aufschlagen, bis die Masse dickschaumig und cremig ist.

4. Den Senf unterrühren und die Sauce mit Salz abschmecken. Sofort warm servieren oder auf einem kalten Wasserbad weiterschlagen, bis die Sabayon abgekühlt ist.