



Sauce Choron

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

Die Sauce Choron ist Ideal zu Kalbfleisch oder Fisch

Zutaten

- 3 - 4 Eigelbe nach Größe
- 250 g Butter,
- 2 kleine Schalotten, fein gewürfelt
- 5 EL Wasser
- 5 EL Estragon Essig
- Etwas frischer Estragon
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 6 -8 Pfefferkörner, gestoßen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 30 g Tomatenmark,
- Salz, Pfeffer oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Reduktion:

Schritt2

Die Butter erhitzen, einmal "aufstoßen lassen, zurück ziehen, die Molke etwas absetzen lassen.

Schritt3

Die Reduktion:

Schritt4

Die gehackte Schalotte, den Essig, Wasser, Pfefferkörner und frischen, gezupften Estragon

aufkochen und etwas reduzieren lassen, danach durch ein Küchensieb auf die Eigelbe passieren.

Schritt5

Mit dem Schneebesen auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen; die Eigelbe gut "ausgaren", denn nur so können sie Ihre Bindefähigkeit entwickeln.

Schritt6

Zunächst Tropfenweise die zerlassene Butter unterrühren, danach und wenn die Bindung gut ist, etwas größere Mengen dazu geben.

Schritt7

Immer etwas kaltes Wasser (2 - 3 Esslöffel) zur Hand haben um es bei "Überfettung" (Wenn zu glänzen beginnt) dazu geben zu können.

Schritt8

Nicht zu heiß oder zu kalt werden lassen, könnte zur Gerinnung führen. (Ca. 80° C ist die richtige Serviertemperatur')

Schritt9

Zum Schluss das Tomatenmark (Ich nehme auch gern einen guten Ketsup) unterrühren und pikant nachschmecken.

Schritt10

-

Rezeptart: Buttersaucen

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