

Basilinaise

dg: sg

Wie eine Béarnaise, anstelle Estragon mit Basilikum zubereiten. Das zarte Basilikum verlangt nach einer grosszügigen Menge der grünen Blätter.

2 bis 4 Personen

1 Schalotte, geraffelt

3 EL Essig

1 dl Chardonnay

2 Eigelb

150 g Butter, geschmolzen

1 Prise Cayenne

Salz & schwarzer Pfeffer

1 KL und 2 EL Basilikum, in feine Streifen geschnitten

Schalotte in Essig und Weisswein mit einem Kaffeelöffel Basilikum auf einen Drittel reduzieren.

Durch ein feines Sieb pressen und erkalten lassen.

Über dem Wasserbad das Eigelb ein- und cremig aufschwingen.

Die geschmolzene Butter erst tropfen-, dann fadenweise einschwingen.

Mit Cayenne, Salz & Pfeffer abschmecken und viel Basilikum einrühren.

z. B. zu Lachstranche

Lachs auf 2 cm plattieren, salzen & pfeffern.

In Olivenöl 2 bis 3 Minuten ausbraten.

Mit der Sauce servieren.