

Sauce Orangen-Sabayon

dg: g-sg

Zu Fisch wie Kabeljau oder Krebsen.

2 Eigelb

Halbe Orange, Saft von etwa 7.5 cl und Abrieb

Salz & weisser Pfeffer

100 g Butterwürfel, kalt

Den Orangensaft auf mittlerem Feuer auf 5 cl reduzieren.

Inzwischen das Eigelb in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen.

Den Orangensaft fadenweise, zügig einschwingen, bis die Sabayon eindickt.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die kalte Butter einschwingen. Orangenabrieb zugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.