

Rieslingsabayon

Ingrediënten:

4 kleine sjalotten, gepeld
150 g Riesling
150 g verse visfumet
150 g verse kippenbouillon
koude melkerijboter in blokjes
1/2 citroen
cayennepeper
2 eidooiers

Bereiding:

Snij de sjalotten in 2 en doe ze in de beker.
Stel in: 5 sec / stand 5

Bespatel de zijkanten.

Doe de Riesling, fumet en bouillon boven de sjalotten in de beker en laat reduceren.
Je bekomt een gastriek.
Stel in: Varoma / 20 min - 30 min / stand 1 (varoma voor een maximale verdamping)

Je houdt +- 200 ml vocht over. Controleer dit terwijl het inkoken bezig is.

Koel de beker af onder de koude kraan tot 70 °C, controleer de temperatuur door de beker terug in het basistoestel te zetten.

Monteer met koude boter, blokje per blokje tot een mooie gebonden saus en voeg het sap van 1/2 citroen en een snuif cayennepeper bij.
Stel in: 70 °C / 10 min / stand 4

Mix de saus kort
Stel in: 30 sec / stand 8

Monteer de vlinder op het mes.
Voeg 2 eidooiers in de beker en klop op.
Stel in: 80 °C / 3 min / stand 3,5

Om de saus langer 'au bain marie' warm te houden laat je de Thermomix draaien met volgende instellingen:
70 °C / 20 min / stand 3. De tijd hangt af hoelang het duurt voor je de saus nodig hebt.

