

## Rohrcholbe-Chuchi Kochabend vom 3. April 2017

|                      |  |                  |
|----------------------|--|------------------|
| <b>Erstelldatum:</b> | <b>Thema:</b><br>Italia<br>Trentino Südtirol | <b>Ursprung:</b> |
|----------------------|--|------------------|

### Spargel an Bärlauch-Sabayon

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| <b>Vorbereitungszeit:</b> | <b>Kochzeit:</b> |
|---------------------------|------------------|

#### Zutaten für 4 Personen:

##### Spargel

##### Bärlauch-Sabayon

1 kleine Schalotte, geschält, gehackt  
3 Petersilienstengel, gehackt  
8 weisse Pfefferkörner, zerdrückt  
30 ml Noilly Prat  
ca. 20 g Bärlauch  
50 ml Geflügelfond  
20 ml Weisswein  
1 Eigelb  
½ TL Kräutersalz  
weisser Kampotpfeffer

Wer keine Küchenmaschine hat, macht das im Wasserbad mit Schwingbesen von Hand.

#### Zubereitung:

Im Salzwasser kochen

Schalotte, Peterli und Pfefferkörner mit Noilly Prat und wenig Wasser aufkochen und etwa 5 Minuten auf ca. 40 ml einkochen. In einen Mixer absieben, ausdrücken.

Die Hälfte der Bärlauchblätter in kochendem Salzwasser 15 Sekunden lang blanchieren und sofort kalt abschrecken. Mit Küchenpapier trocknen. Hacken und in den Mixer zum Fond geben (Farbe).

Restliche Bärlauchblätter hacken und in den Mixer zum Fond geben (Geschmack).

Geflügelfond zugeben und sehr fein mixen.

Eigelb mit Weisswein und Kräutersalz in die Cooking Chef geben und mit dem Schneebesen zu einer hellen Crème schlagen. Den Inhalt des Mixers zugeben und 5 Minuten auf 60°C weiterschlagen. 10 Minuten bevor die Sabayon benötigt wird, Temperatur auf 80°C stellen und auf max. Stufe etwa 10 Minuten weiterschlagen, bis die Sabayon anzieht und dick wird. Abschmecken.