

## Sauce Mousseline

### Für 2 Personen:

1 Schalotte	milder Weinessig	50 ml Sekt-Reduktion
2 Eigelb	80 g Butter	Salz
Zitronensaft		

Eine Schalotte in feine Würfel schneiden; in mildem Weißweinessig köcheln bis der Essig verkocht ist; sodann mit Sekt-Reduktion ablöschen und zwei Eigelb einrühren.

(Falls man keine Sekt-Reduktion vorrätig hat, koche man 200ml Sekt auf 50ml ein.)

80 g Butter in einer kleinen Kasserolle schmelzen. Über einem heißen Wasserbad Eigelb-Sekt-Masse aufschlagen bis das Eigelb angedickt und die Masse gebunden ist.

Die Emulsion vom Herd nehmen und die flüssige Butter in einem dünnen Strahl hinzufügen; dabei die Masse mit dem Schneebesen weiterschlagen. Die Sauce Mousseline durch ein Haarsieb passieren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Soße passt sehr gut zu Reis, Nudeln, Fisch, Gemüse und besonders zu Spargel.

NN am 12. Dezember 2017