

Karamell-Soße

Für 6 Portionen

4 Eier	20 g Butter	250 ml Milch
250 ml Sahne	60 g Zucker	1 Vanilleschote

Zuerst den Zucker in den Topf schütten und karamellisieren lassen. Ab und zu den Topf schwenken, nicht umrühren! Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Ein Stück Butter hinzufügen und einrühren. Die Milch und die Sahne dazugeben. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark der Vanilleschote in den Topf geben. Alles kurz aufkochen lassen. Nun das Ganze in die Schüssel mit den Eigelben gießen und mit einem Schneebesen verquirlen. Dann die Masse in den Kochtopf umfüllen, auf den Herd zurück stellen und ebenfalls unter Rühren so lange erhitzen, bis sie eine Bindung bekommt. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren.

Steffen Henssler am 25. 07. 2011