

# Estragon-Sabayon

Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
Zubereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Zitronensaft	TL	½	¾
Weißwein	EL	3	4 ½
Eigelb	St.	2	3
Estragon, gehackt	EL	1	1,5
Butter	g	40	60
Pastis	TL	½	¾
Pfeffer, Salz			

## VORBEREITEN:

1. Zitronensaft auspressen.
2. Weißwein abmessen.
3. Estragon hacken.

## ZUBEREITUNG:

1. Weißwein mit Eigelb im Wasserbad über nicht kochendem Wasser schaumig rühren.
2. Zitronensaft und Estragon beifügen und solange schlagen bis die Sabayon sämig ist.
3. Neben dem Feuer die Butter Stückchenweise unterschlagen.
4. Mit Pastis, Salz und Pfeffer würzen.

## BEILAGE:

- \* zu Fischfilet