

Fat Beef Sauce

Stefan Marquard
KÜCHE ROCKT

Zutaten:

300 g	Rinderfett
4	Eigelb
½ L	Weißwein
2	Schalotten in Brunoise
1 Msp	Cayennepfeffer
Etwas	frischer Estragon
Etwas	Pfefferkörner, Sternanis, Wacholder, Lorbeer
Etwas	Salz und Zucker



Zubereitung:

Das Rinderfett wofen oder ganz fein hacken. Das Fett auslassen bis knusprige Gammeln übrig bleiben.

Den Weißwein mit den Gewürzen und den fein geschnittenen Schalotten auf ¼ Liter einkochen lassen.

Das Ganze passieren, Eigelb dazu geben und einen Zabaione aufschlagen.

Anschließend das ausgelassene Rinderfett langsam unterrühren (wie bei einer Hollandaise)

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken, den gehackten Estragon dazu geben, die ausgesiebten Schalotten Würfel und die Gammeln dazu geben.