



Sendung vom: 10. Mai 2024

Gastkoch: Josef Meyer und David Huse (Meerfräulein Wemding)

Schweinefilet, Spargel, Parmesan-Muffins und Sauce Choron

Sauce Choron ca. 5 – 7 Pers.

5 Eigelbe

5 cl Reduktion (0,125 l Wasser 0,125l Weißwein, 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren,
3 weiße Pfefferkörner, 1 Nelke 1 TL Zucker, alle Zutaten auf 1/3 der
Flüssigkeit reduzieren und passieren)

300g geklärte Butter

Salz, weißer (oder Cayenne) Pfeffer, Zitronensaft, Tomatenmark oder Tomatenflocken

Das Eigelb mit der Reduktion über Wasserdampf aufschlagen, die geklärte lauwarme Butter nach und nach dazugeben und zu einer geschmeidigen Buttersauce aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Tomatenmark abschmecken.

Auf Wunsch kann diese Buttersauce ohne Tomate und oder mit verschiedenen Kräutern kombiniert werden. Sie passt vor allem sehr gut zu Gemüse, wenn mit Kräutern vollendet zu Kurzgebratenem.

Parmesan-Muffin's ca. 8 Portionen

375g weiche Butter

375g Schmand

375g Mehl

REZEPT



Mai

160g Parmesan gerieben

100g Emmentaler gerieben

10g Salz

5g Pfeffer

10 Eier

Butter und Schmand aufschlagen, Käse und Ei nach und nach zugeben, würzen.

Weiterschlagen, bis Masse eine homogene Einheit ist. Wichtig nicht überschlagen!

Fertige Masse in gefettete Förmchen füllen.

Backen bei 180 Grad

für ca. 15 – 20 Min.

REZEPT



Mai

a.tv Kochclub, Erstausstrahlung jeden 2. Freitag im Monat um 18:30 Uhr. Weitere Sendezeiten sowie alle Folgen der letzten 12 Monate unter www.augsburg.tv. a.tv HD ist empfangbar über Kabel, Satellit, Magenta TV sowie im Livestream unter www.augsburg.tv.