



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 0,125 l 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