

# Bioleks: Senf-Sabayon

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-senf-sabayon](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-senf-sabayon)

## Zutaten:

- 5 sauber getrennte Eigelbe
- 1-2 TL Senf
- 100ml Weißwein
- Salz
- 1 Msp. Cayennepfeffer

## Zubereitung:

In einer Metallschüssel, die in einen größeren Topf mit siedendheißem Wasser gestellt wird, die Eigelbe mit dem Senf mit einem Scheebesens aufschlagen. Nach und nach den Weißwein dazugießen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

So lange quirlen und vorsichtig erhitzen, bis eine leichte, schaumige Sauce entstanden ist.

Nach dem Herausnehmen aus dem Wasserbad noch so lange schlagen, bis sie etwas abgekühlt ist.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 7.7.1995*

*Prominenter Gast: Ron Williams*