

## Französische Klassiker

1. Beef Tatar
2. Hummersuppe alternativ französische Fischsuppe
3. Boeuf Bourguignon
4. Mousse au Chocolat mit Beurre noisette Eiscrème

## Beef Tatar

<https://sizzlebrothers.de/klassisches-beef-tatar/>

### Zutaten für Beef Tatar

300 – 400 g Rinderfleisch (Hüfte oder Filet)  
2 EL Kapern  
1 Schalotte  
2 Essiggurken  
1 EL Anchovis (Sardellenfilets)  
1 TL Senf  
2 EL Ketchup  
1 Schuss Sherry  
1 Eigelb  
Salz und Pfeffer  
evtl. Zucker  
Baguette Brot  
Olivenöl

### Die Zubereitung - Schritt für Schritt

Das Rinderfilet oder die Rinderhüfte fein hacken und in eine Schale geben. Gib dir beim Hacken des Fleisches Mühe. Die Konsistenz ist ausschlaggebend für das Kaugefühl und dem damit verbundenen Geschmack. Es sollte sehr fein gehackt werden. Die Essiggurken, die Kapern, die Anchovis und die Schalotte fein hacken und dazugeben. Anschließend einen TL Senf, 1 EL **Ketchup** sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und gut verrühren.

Zum Schluss kommt noch ein Schuss Sherry und ein Eigelb dazu. Nochmals alle Zutaten gut miteinander vermengen. Achte aber darauf, dass du behutsam vorgehst, sodass die Masse nicht zu fest wird, sondern weiterhin seine Struktur hält.

Wenn nicht schon vor der Zugabe des Sherrys und des Eis geschehen, kannst du es jetzt nochmal final mit Salz, Pfeffer und ggfs. etwas Zucker abschmecken. Geschmacklich sollte es aber nicht süß werden. Ein angenehme Säure gehört zu einem Tatar dazu.

Nun kannst du noch das Brot auf dem Grill oder in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten anrösten. Mit 2 Teelöffeln etwas vom klassischen Beef Tatar aufnehmen und zu Nocken formen. Leg je 2 Nocken auf eine Scheibe angeröstetes Baguette Brot.

### **Hummersuppe** alternativ französische Fischsuppe

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. FÜR 4 PORTIONEN

- 2 gegarte Hummer (je ca. 650 g)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Cognac
- 2 Schalotten
- 2 kleine weiße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Lauch (ca. 60 g)
- 1 kleine Möhre
- 1 Stange Sellerie
- 200 g reife Tomaten
- 20 g Butter
- 1 Gewürznelke
- 3 zerdrückte Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Estragon
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Weißwein
- 100 ml Noilly Prat
- 1 l Fischfond
- 1 TL Mehl
- Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer 100 g Sahne

1. Von den Hummern die Schwanz- hälften und die Scheren abdrehen (Bild links), dann die Hummerköpfe und -schwänze längs halbieren und die Inne- reien herausnehmen (Bild Mitte links). Leber und Corail beiseitelegen.

2. Die Scheren mit dem Rücken eines schweren Messers anklopfen. Die Beine abdrehen und ebenfalls mit dem Mes- serrücken leicht anschlagen. Das Fleisch aus den Schwanzteilen lösen (Bild Mitte rechts).

3. Die Karkassen und die Beine kalt abspülen, trocken tupfen und klein hacken. Das Öl in einer Kasserolle erhitzen. Die gehackten Karkassen und Beine darin portionsweise hell anbraten und mit Cognac ablöschen. Vom Herd nehmen.

4. Schalotten und Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Das Gemüse waschen bzw. putzen. Möhre und Sellerie in Schei- ben schneiden. Die Tomaten achteln.

Scheren und Beine mit dem Rücken eines schweren Mes- sers anklopfen. Karkassen und Beine klein hacken.

Für die Zubereitung der Suppe benötigen Sie Leber und Corail, Karkassen, Beine sowie Scheren und das Schwanzfleisch.

5. In einem großen Topf die Butter erhit- zen und das Gemüse darin kurz dünsten, dann Gewürze und Kräuter dazugeben und mitdünsten. Das Tomatenmark unterrühren und alles 2 Minuten dünsten, dann die Karkassen untermischen.

6. Den Wein und den Noilly Prat dazugießen und alle Flüssigkeit bei schwacher Hitze fast ganz einkochen lassen. Den Fischfond hinzufügen, aufkochen und 45 Minuten köcheln lassen, dabei den Schaum abschöpfen. Anschließend den Sud portionsweise durch ein Tuch passieren; die Zutaten kräftig auspressen.

7. Die Leber und das Corail mit dem Mehl glatt mixen; die Suppe mit dieser Mischung binden. Aufkochen lassen, dann salzen und pfeffern.

8. Die Sahne halb steif schlagen und unter die Suppe ziehen. Das Hummerfleisch in Stücke schneiden. Mit den Scheren in die Suppe geben und langsam darin warm werden lassen.

# Hummersuppe



Von den gegarten Hummern jeweils den Schwanz und die Scheren abdrehen.



Die Hummer halbieren; Magensack, Leber und Corail (Rogen) entfernen. Den Darm vorsichtig mit den Fingern herauslösen.



Für die Zubereitung der Suppe benötigen Sie Leber und Corail, Karkassen, Beine sowie Scheren und das Schwanzfleisch.



Scheren und Beine mit dem Rücken eines schweren Messers anklopfen. Karkassen und Beine klein hacken.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.  
FÜR 4 PORTIONEN

2 gegarte Hummer (je ca. 650 g)  
2 EL Olivenöl  
2 EL Cognac  
2 Schalotten  
2 kleine weiße Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Stück Lauch (ca. 60 g)  
1 kleine Möhre  
1 Stange Sellerie  
200 g reife Tomaten  
20 g Butter  
1 Gewürznelke  
3 zerdrückte Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Estragon  
1 EL Tomatenmark  
200 ml Weißwein  
100 ml Noilly Prat  
1 l Fischfond  
1 TL Mehl  
Salz · frisch gemahlener weißer Pfeffer  
100 g Sahne

1. Von den Hummern die Schwanzhälften und die Scheren abdrehen (Bild links), dann die Hummerköpfe und -schwänze längs halbieren und die Innereien herausnehmen (Bild Mitte links). Leber und Corail beiseitelegen.
2. Die Scheren mit dem Rücken eines schweren Messers anklopfen. Die Beine abdrehen und ebenfalls mit dem Messerrücken leicht anschlagen. Das Fleisch aus den Schwanzteilen lösen (Bild Mitte rechts).
3. Die Karkassen und die Beine kalt abspülen, trocken tupfen und klein hacken. Das Öl in einer Kasserolle erhitzen. Die gehackten Karkassen und Beine darin portionsweise hell anbraten und mit Cognac ablöschen. Vom Herd nehmen.
4. Schalotten und Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Das Gemüse waschen bzw. putzen. Möhre und Sellerie in Scheiben schneiden. Die Tomaten achteln.
5. In einem großen Topf die Butter erhitzen und das Gemüse darin kurz dünsten, dann Gewürze und Kräuter dazugeben und mitdünsten. Das Tomatenmark unterrühren und alles 2 Minuten dünsten, dann die Karkassen untermischen.
6. Den Wein und den Noilly Prat dazugießen und alle Flüssigkeit bei schwacher Hitze fast ganz einkochen lassen. Den Fischfond hinzufügen, aufkochen und 45 Minuten köcheln lassen, dabei den Schaum abschöpfen. Anschließend den Sud portionsweise durch ein Tuch passieren; die Zutaten kräftig auspressen.
7. Die Leber und das Corail mit dem Mehl glatt mixen; die Suppe mit dieser Mischung binden. Aufkochen lassen, dann salzen und pfeffern.
8. Die Sahne halb steif schlagen und unter die Suppe ziehen. Das Hummerfleisch in Stücke schneiden. Mit den Scheren in die Suppe geben und langsam darin warm werden lassen.



# Französische Fischsuppe

mit Safran

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.  
FÜR 4 PORTIONEN

## FÜR DEN FISCHFOND

½ kg Köpfe und Karkassen von weißfleischigen Fischen

2 Schalotten

1 Stange Lauch (nur der weiße Teil)

1 Petersilienwurzel · 1 Stange Sellerie

2 EL Öl

200 ml Weißwein · 50 ml Noilly Prat

1 Lorbeerblatt · 1–2 Zweige Thymian

¼ TL weiße Pfefferkörner

## FÜR DIE EINLAGE

je 100 g Seeteufel, Seezungen- und Lachsfilet

Salz · frisch gemahlener Pfeffer

1 Stange Lauch (nur der weiße Teil)

½ Möhre · 1 kleine Petersilienwurzel

1 Stückchen Stangensellerie (20 g)

1 Schalotte

3 EL Öl

## AUSSERDEM

einige Safranfäden

50 g eiskalte Butter

Dillzweige zum Garnieren

1. Für den Fond aus den Fischköpfen die Kiemen entfernen und wegwerfen. Die Karkassen grob zerkleinern und unter fließend kaltem Wasser 20 Minuten wässern, bis das Wasser frei von Trübstoffen ist. In einem Sieb abtropfen lassen.

2. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Gemüse putzen und waschen, den Lauch in Ringe schneiden, Petersilienwurzel und Sellerie grob würfeln.

3. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Fischköpfe und Karkassen darin unter ständigem Wenden 3–4 Minuten hell andünsten. Das Gemüse dazugeben und unter häufigem Wenden kurz mitdünsten.

4. Sobald die Fisch-Gemüse-Mischung zu köcheln beginnt, den Wein und den Noilly Prat dazugießen. Alles langsam aufkochen und etwas einkochen lassen, dann 1 l Wasser dazugießen sowie Lorbeerblatt, Thymian und Pfefferkörner hinzufügen.

5. Den Topfinhalt zum Kochen bringen. 20–30 Minuten köcheln lassen; dabei den aufsteigenden Schaum mehrmals abschöpfen. Ein Spitzsieb mit einem Passiertuch auslegen und den Fond hineingießen und durchlaufen lassen, ohne zu drücken. Es sollte 1 l Fond übrigbleiben.

6. Für die Einlage die Fischfilets in 3 cm große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Das Gemüse waschen und schälen bzw. putzen, dann in etwa 5 cm lange feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Schalotte in 1 cm breite Spalten schneiden. Schalotte und Gemüsestreifen für 1–2 Minuten in kochendes Salzwasser geben; herausheben, abschrecken und abtropfen lassen.

7. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fischstücke darin rundherum 1–2 Minuten anbraten; herausnehmen.

8. Den Fond nochmals erhitzen. Einige Safranfäden hineinstreuen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die eiskalte Butter in Stücke schneiden und mit dem Stabmixer in die Suppe schlagen.

9. Fischstücke und Julienne auf vorgewärmte Teller verteilen und mit dem heißen Fond umgießen. Mit Dill garnieren und sofort servieren.

**Tipps** Wenn die Zubereitung des Fischfonds zu aufwendig ist, der kann stattdessen einfach 1 l fertigen Fischfond aus dem Glas verwenden. Sehr gut passen zusätzlich Garnelen und ausgelöste Muscheln als Suppeneinlage. Wer möchte, kann den Safran weglassen.

Zum Verfeinern der Safran-Fischsuppe können Sie 10 Minuten vor Ende der Garzeit noch 80 g Sahne unter die fertige Suppe rühren. Kurz mitköcheln lassen und erst dann die eiskalte Butter in die Suppe montieren.



Boeuf Bourguignon (**mit Bäckchen**)

<https://www.youtube.com/watch?v=XK7nkKHlkvU>

## GERICHTE MIT FLEISCH

Boeuf bourguignon

Rindfleisch in Burgunder

ZUBEREITUNGSZEIT 3 Std. 30 Min. davon GARZEIT 2 Std. 30 Min. plus  
MARINIERZEIT 4 Std. FÜR 4 PORTIONEN

1 Zwiebel

1 kg Rindfleisch (aus Schulter oder Unterschale) 400 ml trockener Rotwein (am besten Burgunder)

2 EL Weinbrand

500 g kleine Champignons

Salz frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Öl 3 EL Butter

1 Bund Suppengrün

1 EL Mehl

300 ml Rinderfond

1 TL Thymianblättchen

1 Lorbeerblatt

150 g durchwachsener Speck 200 g Silberzwiebeln (Glas)

1. Die Zwiebel schälen und zerkleinern. Das Rindfleisch in große Würfel schnei den (sie sollen doppelt so groß sein wie für Gulasch) und mit der Zwiebel in eine große Schüssel geben. Alles mit dem Rotwein und dem Weinbrand begießen und zugedeckt etwa 4 Stunden im Kühl- schrank marinieren.

2. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Marinade durch ein Sieb in ein Gefäß füllen und beiseitestellen. Die Champig- nons



mit Küchenpapier abreiben, die Stielenden entfernen. Die Stiele im Ganzen aus den Hüten drehen und beiseitestellen. Die Pilzhüte vierteln.

3. Die Fleischwürfel salzen und pfeffern. Das Öl und 1 EL Butter in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten (eventuell etwas von der entstehenden Flüssigkeit abgießen), dann aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

5. Das Rindfleisch mit dem Suppengrün, den Thymianblättchen, dem Lorbeerblatt und den Champignonstielen in den Bräter mit der Sauce geben. Zugedeckt im heißen Ofen (unten) etwa 2 Stunden garen.

6. Etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Speck in Streifen schneiden. Die Silberzwiebeln in einem Sieb abtropfen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und den Speck darin kurz anbraten. Die Silberzwiebeln und die Pilzhüte dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und kurz mitbraten.

7. Den Bräter aus dem Ofen nehmen (den Ofen nicht ausschalten) und die Speck-Pilz-Zwiebel-Mischung dazugeben. Dann den Topf wieder in den Ofen stellen und alles weitere 30 Minuten zugedeckt garen.

8. Das Boeuf bourguignon auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Polenta, Baguette oder Salzkartoffeln und gemischte Blattsalate.

4. Das Suppengrün waschen, putzen und grob würfeln. Erneut 1 EL Butter im Bräter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Die Marinierflüssigkeit und den Rinderfond unter Rühren dazugießen und die Sauce aufkochen lassen.

#### TIPPS VON JOHANN LAFER

- Für Boeuf bourguignon verwende ich gern das Fleisch aus der Wade. Es ist gut durchgewachsen und wird durch Schmoren wunderbar zart. Auch Fleisch aus der Rinderkeule oder-schulter (wie im Hauptrezept) eignet sich hervorragend.
- Wichtig: Ich pfeffere das Gulasch erst nach dem Anbraten, um zusätzliche Bitterstoffe des Pfeffers in der Sauce zu vermeiden.
- Für Schmorgerichte aller Art gilt generell: Gutes braucht Zeit! Deshalb das Fleisch ruhig noch 1-2 Stunden länger im Ofen lassen.

# Bœuf bourguignon

Rindfleisch in Burgunder

ZUBEREITUNGSZEIT 3 Std. 30 Min.  
davon GARZEIT 2 Std. 30 Min.  
plus MARINIERZEIT 4 Std.  
FÜR 4 PORTIONEN

1 Zwiebel  
1 kg Rindfleisch (aus Schulter oder Unterschale)  
400 ml trockener Rotwein (am besten Burgunder)  
2 EL Weinbrand  
500 g kleine Champignons  
Salz - frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Öl + 3 EL Butter  
1 Bund Suppengrün  
1 EL Mehl  
300 ml Rinderfond  
1 TL Thymianblättchen  
1 Lorbeerblatt  
150 g durchwachsener Speck  
200 g Silberzwiebeln (Glas)

1. Die Zwiebel schälen und zerkleinern. Das Rindfleisch in große Würfel schneiden (sie sollen doppelt so groß sein wie für Gulasch) und mit der Zwiebel in eine große Schüssel geben. Alles mit dem Rotwein und dem Weinbrand begießen und zugedeckt etwa 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

2. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Marinade durch ein Sieb in ein Gefäß füllen und beiseitestellen. Die Champignons mit Küchenpapier abreiben, die Stielen entfernen. Die Stiele im Ganzen aus den Hüten drehen und beiseitestellen. Die Pilzhüte vierteln.

3. Die Fleischwürfel salzen und pfeffern. Das Öl und 1 EL Butter in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten (eventuell etwas von der entstehenden Flüssigkeit abgießen), dann aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

4. Das Suppengrün waschen, putzen und grob würfeln. Erneut 1 EL Butter im Bräter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Die Marinierflüssigkeit und den Rinderfond unter Rühren dazugießen und die Sauce aufkochen lassen.

5. Das Rindfleisch mit dem Suppengrün, den Thymianblättchen, dem Lorbeerblatt und den Champignonstielen in den Bräter mit der Sauce geben. Zugedeckt im heißen Ofen (unten) etwa 2 Stunden garen.

6. Etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Speck in Streifen schneiden. Die Silberzwiebeln in einem Sieb abtropfen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und den Speck darin kurz anbraten. Die Silberzwiebeln und die Pilzhüte dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und kurz mitbraten.

7. Den Bräter aus dem Ofen nehmen (den Ofen nicht ausschalten) und die Speck-Pilz-Zwiebel-Mischung dazugeben. Dann den Topf wieder in den Ofen stellen und alles weitere 30 Minuten zugedeckt garen.

8. Das Bœuf bourguignon auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Polenta, Baguette oder Salzkartoffeln und gemischte Blattsalate.

## TIPPS VON JOHANN LAFER

- Für Bœuf bourguignon verwende ich gern das **Fleisch aus der Wade**. Es ist gut durchwachsen und wird durch Schmoren wunderbar zart. Auch Fleisch aus der **Rinderkeule oder -schulter** (wie im Hauptrezept) eignet sich hervorragend.
- **Wichtig:** Ich pfeffere das Gulasch erst nach dem Anbraten, um zusätzliche Bitterstoffe des Pfeffers in der Sauce zu vermeiden.
- Für Schmorgerichte aller Art gilt generell: **Gutes braucht Zeit!** Deshalb das Fleisch ruhig noch 1–2 Stunden länger im Ofen lassen.



Mousse au Chocolat mit Beurre noisette Eiscreme  
SÜSSES UND DESSERTS

Mousse au Chocolat

mit Espresso

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min. plus KÜHLZEIT 1 Std. FÜR 4 PORTIONEN

200 g dunkle Kuvertüre

5 Eier 100 g Zucker

125 g Sahne

30 g Vanillezucker

40 ml Espresso

ZUM SERVIEREN

200 g Sahne 30 g Zucker Borkenschokolade Zitronenmelisseblättchen

1. Die Kuvertüre in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Die Eier trennen. In einem fettfreien hohen Gefäß die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Sahne in einem zweiten Gefäß ebenfalls steif schlagen.
3. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Den Kaffee unter die Eigelbcreme mischen, dann die geschmolzene Kuvertüre daraufgeben und unterrühren.
4. Zuerst die geschlagene Sahne mit dem Schneebesen unter die Schokoladen-Kaffee-Creme ziehen, dann den Eischnee locker unterheben.
5. Die Schokoladenmasse in eine flache weite Form füllen und in etwa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Aus der fest gewordenen Schokoladenmasse mit einem Esslöffel Nocken formen.
7. Pro Portion 1-2 Nocken auf einem Dessertteller anrichten. Mit Borkenschokolade und Melisseblättchen sowie nach Belieben mit Tupfen von Fruchtsauce garnieren. Die steif geschlagene Sahne dazu reichen.

TIPPS VON JOHANN LAFER

- Je besser die Kuvertüre-Qualität, desto besser schmeckt die Mousse. In meiner Küche verwende ich immer eine hochwertige Kuvertüre mit etwa 70 Prozent Kakaoanteil.

- Für eine leichtere, kalorienärmere Variante können Sie die Mousse au Chocolat auch ohne Sahne zubereiten. Dafür 150 g Zartbitterkuvertüre schmelzen. 4 Eiweiß mit

1-2 EL Puderzucker steif schlagen und den Eischnee nach und nach behutsam unter die geschmolzene Kuvertüre heben.

# Mousse au Chocolat

mit Espresso

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.  
plus KÜHLZEIT 1 Std.  
FÜR 4 PORTIONEN

200 g dunkle Kuvertüre  
5 Eier · 100 g Zucker  
125 g Sahne  
30 g Vanillezucker  
40 ml Espresso

ZUM SERVIEREN  
200 g Sahne · 30 g Zucker  
Borkenschokolade  
Zitronenmelisseblättchen

1. Die Kuvertüre in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Die Eier trennen. In einem fettfreien hohen Gefäß die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Sahne in einem zweiten Gefäß ebenfalls steif schlagen.
3. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Den Kaffee unter die Eigelbcreme mischen, dann die geschmolzene Kuvertüre daraufgeben und unterrühren.
4. Zuerst die geschlagene Sahne mit dem Schneebesen unter die Schokoladen-Kaffee-Creme ziehen, dann den Eischnee locker unterheben.
5. Die Schokoladenmasse in eine flache weite Form füllen und in etwa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Aus der fest gewordenen Schokoladenmasse mit einem Esslöffel Nocken formen.
7. Pro Portion 1–2 Nocken auf einem Dessertteller anrichten. Mit Borkenschokolade und Melisseblättchen sowie nach Belieben mit Tupfen von Fruchtsauce garnieren. Die steif geschlagene Sahne dazu reichen.

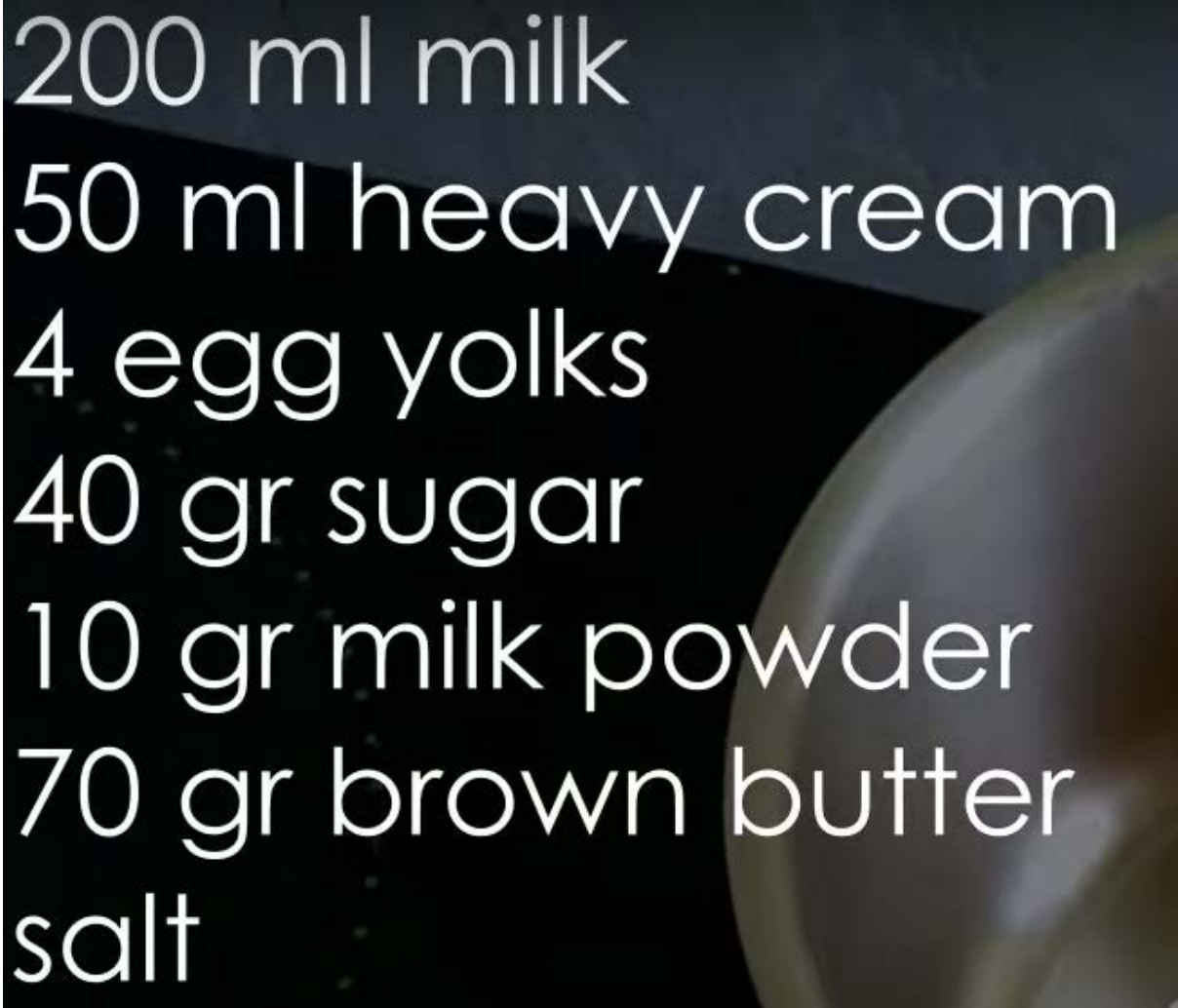
## TIPPS VON JOHANN LAFER

- Je besser die Kuvertüre-Qualität, desto besser schmeckt die Mousse. In meiner Küche verwende ich immer eine **hochwertige Kuvertüre** mit etwa 70 Prozent Kakaoanteil.
- Für eine **leichtere, kalorienärmere Variante** können Sie die Mousse au Chocolat auch ohne Sahne zubereiten. Dafür 150 g Zartbitterkuvertüre schmelzen, 4 Eiweiß mit 1–2 EL Puderzucker steif schlagen und den Eischnee nach und nach behutsam unter die geschmolzene Kuvertüre heben.



Beurre noisette Eiscreme

<https://www.youtube.com/watch?v=dYLBOXRzRF8>



200 ml milk  
50 ml heavy cream  
4 egg yolks  
40 gr sugar  
10 gr milk powder  
70 gr brown butter  
salt