



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Orangenschaum

- 1 EL Butter oder Margarine
- 2 TL Zucker
- 2 dl Gemüsebouillon oder Fischfond
- 1 dl [VOM FASS Chardonnay del Veneto](#)
- 3 frische Eigelb
- 2 EL [VOM FASS Feiner Orangenlikör](#)
- 1 Orange
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Butter in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichen Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht, Pfanne von der Platte ziehen. Die Orange dünn abreiben, und auspressen. Die abgeriebene Schale beiseite stellen. Der Saft mit der Bouillon und dem [Weisswein](#) zum Caramel giessen, köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat, auf die Hälfte einkochen, in einer dünnwandigen Schüssel auskühlen lassen. Eigelb, [Orangenlikör](#) und Orangenschale verrühren, beigeben, mit dem Handrührgerät im heissen Wasserbad ca. 4 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Schüssel herausnehmen, kurziterrühren. Nach bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Hinweis:

Der Orangenschaum lässt sich nicht warm halten, er fällt schnell zusammen. Deshalb kurz vor dem servieren zubereiten.

