Räucherspeck- Sabayon

150 g Räucherspeck

100 ml Noily Prad

100 ml Geflügelfond

3 Stk. Eigelb

Muskat

Cayenpfeffer

Speck in Würfel schneiden und anbraten

Mit Noily Prad ablöschen und Geflügelfond aufgießen

40 Minuten köcheln lassen und abseihen

Eigelb mit Fond aufschlagen… abschmecken