

# Geflügel Rezepte

## Geflügelrahmsauce Espuma (Schaum)

Gattung: Espuma, Spanien, Soße, Gourmet

---

500 ml Heller klarer Geflügelfond  
450 ml Sahne  
30 g Weizenmehl (ersatzweise  
- Stärke) (evtl. mehr)  
50 ml Trockener Weißwein

40 g Butter (evtl. mehr)  
Salz, weißer Pfeffer  
Frischer Zitronensaft nach  
- Geschmack

---

Die Sahne mit entfettetem Geflügelfond aufkochen. Das Mehl mit 50 ml Weißwein verrühren und in die kochende Flüssigkeit mit einem Schneebesen einrühren.

Wenige Minuten leicht kochen und mit den Gewürzen, Zitronensaft und Weißwein abschmecken.

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und in einen 1 l Sahnespender füllen und 2 Sahnekapseln aufschrauben.

Den gefüllten Sahnespender ohne Kapselhalter bei max. 75° C warm halten. Verwendung zu jeder Art Geflügel (zB: Geflügelrolle)

Tipp: Geflügelrahmsauce kann mit 200 ml Geflügeljus (dunkler Fleischsaft / Sauce) verfeinert werden.