

# Nitchines an Baumnuss-Sabayon

- 480 g La Chinoise Nitchines 6mm
- 20 g Butter
- 20 g gehackte Zwiebeln
- 2 dl Weisswein
- 4 Eigelb
- 160 g halbierte Baumnüsse
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Nitchines nach Anleitung al dente kochen. Gehackte Zwiebeln in Butter leicht dünsten, mit Weisswein ablöschen und auf die halbe Flüssigkeitsmenge reduzieren lassen. Eigelb unter Rühren beigeben und im Wasserbad so lange schaumig schlagen, bis die Masse cremig wird.  $\frac{3}{4}$  der Baumnusskerne grob hacken, in der Teflonpfanne ohne Fettstoff oder in der Mikrowelle wärmen und unter die gekochten Nitchines mischen. Sabayon fertig abschmecken und die Baumnuss-Nitchines mit Sabayon nappieren. Mit den restlichen Baumnusshälften die Teller garnieren.