



HOLLANDAISE SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bain-marie- und Tiefkühlstabil



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g

6 Eigelb

70 ml Weißweinreduktion/Brühe

1 Zitrone(n), Saft davon

400 g Geklärte Butter

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Eigelb mit einem Stabmixer gut mixen.
3. Die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren.