



WEISSE BUTTERSAUCE ISI

QimiQ **VORTEILE**



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTION

70 g	
60 g	Schalotte(n), fein gehackt
35 g	Butter
120 ml	Weisswein, trocken
60 ml	weisser Portwein
400 ml	Geflügelfond
100 g	Butter, kalt
4 g	Salz
1 g	Cayennepfeffer
8	Weisser Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten in Butter anschwitzen.
2. Mit dem Weißwein und Portwein ablöschen und 80% reduzieren.
3. Mit Geflügelfond auffüllen und einkochen.
4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen.
5. Die kalte Butter mit einem Stabmixer einmontieren.
6. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.