



BUTTERSAUCE – HOLLANDAISE (SAUCENBASIS VIDEO)

QimiQ VORTEILE



15



leicht

ZUTATEN FÜR 500 G

FÜR DIE REDUKTION

50 ml Weisswein
20 ml Essig
20 g Zwiebel(n), fein gehackt
Pfefferkörner
Lorbeerblätter

FÜR DIE SAUCE

250 g
4 Eigelb
200 g Butter
Zitronensaft
Salz
Weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Bringe in einem Topf den Weißwein, Essig, Zwiebel, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zum Kochen bis es zur Hälfte reduziert ist.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen. Von der Hitze nehmen und die Butter mit einem Schneebesen zügig einarbeiten.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.