



SAUCE CHERBOURG



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss mit 100 % Buttergeschmack



5



Tipps

Begleitsauce zu Fisch und Meeresfrüchten.

Statt Hummerbutter und Hummerfleisch kann auch Krebsbutter und Krebsfleisch verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

200 g Hummerbutter

200 g Hummerfleisch, gegart, haché

160 ml Cognac

PRÉPARATION

1. QimiQ Sauce Hollandaise in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen.
2. Hummerbutter unter die heiße QimiQ Sauce Hollandaise mischen und mit einem Stabmixer aufmixen.
3. Gehacktes Hummerfleisch und Cognac untermischen.