



SAUCE DUNANT (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol- und Säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Emulgiert mit Butter



15



Tipps

Zu Fisch- und Steakgerichten servieren.

INGRÉDIENTS POUR 0 LITER

250 g

120 ml Vin blanc

8 Jaune(s) d'œuf

400 g

200 g Langustenbutter

2 Citron(s), le jus

120 ml Trüffelnd

Sel et poivre

PRÉPARATION

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. Langustenbutter, Weißweinreduktion, Zitronensaft und Trüffelnd in die Masse geben und mit einem Stabmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.