



WEISSE BUTTERSAUCE ISI

QimiQ AVANTAGES



10



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTION

70 g	
60 g	Schalotte(n), finement hachées
35 g	Beurre
120 ml	Weißwein, trocken
60 ml	weißer Portwein
400 ml	
100 g	Beurre, froide
4 g	Sel
1 g	Poivre de Cayenne
8	Vinaigre balsamique blanc

PRÉPARATION

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.