



# BUTTERSAUCE – HOLLANDAISE (SAUCENBASIS VIDEO)

QimiQ AVANTAGES



15



## INGRÉDIENTS POUR 500 G

### FÜR DIE REDUKTION

**50 ml** Vin blanc  
**20 ml** Vinaigre  
**20 g** Oignon(s), finement hachées  
Pfefferkörner  
Lorbeerblätter

### FÜR DIE SAUCE

**250 g**  
**4** Jaune(s) d'œuf  
**200 g** Beurre  
Jus d'un citron  
Sel  
Poivre blanc

## PRÉPARATION

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.