



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.