



PFEFFERRAHMSAUCE (THERMOMIX®)_ SAUCE À LA CRÈME AU POIVRE (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
 - Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
 - Souligne le goût propre des ingrédients
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses



Tipps

Mit Schweinsfilet und frischem Gartengemüse servieren.

– Servez avec le filet de porc et les légumes frais du jardin.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

0.5 Oignon(s)

25 g Beurre

1 TL Concentré de tomates

125 g Rotwein

60 g Bouillon de légumes

Sel

Poivre, fraîchement moulu

Sauce de soja

bunte Pfefferkörner

PRÉPARATION

1. Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.

– Mettre l'oignon dans le bol du mixeur et l'émincer 3 sec/vitesse 5, en le poussant vers le bas avec la spatule.

2. Butter und Tomatenmark dazugeben und 3 Min./120 °C/Stufe 1 dünsten.

– Ajouter le beurre et le concentré de tomates et faire cuire à l'étouffée pendant 3 min/120 °C/niveau 1.

3. Rotwein und Gemüsebrühe in den Mixtopf geben und 5 Min./100 °C/Stufe 2 ohne Messbecher reduzieren.

– Ajouter le vin rouge et le bouillon de légumes dans le bol du mixeur et faire réduire pendant 5 min/100 °C/ vitesse 2 sans bol doseur.

4. QimiQ Sahne-Basis, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 4 vermischen, 10 Min./100 °C/Stufe 2 einkochen und danach 10 Sek./Stufe 5 – 8 pürieren.

– Ajouter la base de crème QimiQ, le sel et le poivre dans le bol du mixeur et mélanger 5 sec/vitesse 4, faire réduire 10 min/100 °C/vitesse 2, puis réduire en purée 10 sec/vitesse 5 - 8.

5. Mit Sojasauce abschmecken und mit bunten Pfefferkörner verfeinern.

– Assaisonner avec la sauce soja et ajouter des grains de poivre multicolores.