



BEURRE BLANC SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Emulgiert mit Butter
- Sauce kann problemlos mit einem Wasserbad warmgehalten werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Schalotte(n)
20 g	Pfefferkörner
10 g	Lorbeerblätter
200 g	Weißwein
150 g	Weißweinessig
50 g	Zitronensaft
400 g	Butter
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Weißwein, Essig und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Auf ca. 120 ml reduzieren und abseihen.
2. Die QimiQ-Sahne-Basis hinzufügen und aufkochen.
3. Die Butter hinzufügen und mit einem Stabmixer zu eine cremige Sauce verarbeiten.
4. Abschmecken.
5. In einem heißen Wasserbad bei ca. 65 °C warm halten.