



# 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

<b>125 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Schalotte(n)
<b>20 g</b>	Pfefferkörner
<b>10 g</b>	Lorbeerblätter
<b>200 g</b>	Weißwein
<b>150 g</b>	Weißweinessig
<b>50 g</b>	Zitronensaft
<b>400 g</b>	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.