



SAUCE DUNANT (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und Säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Emulgiert mit Butter



15



leicht

Tipps

Zu Fisch- und Steakgerichten servieren.

ZUTATEN FÜR 0 LITER

| | |
|---------------|------------------------|
| 250 g | QimiQ Sahne-Basis |
| 120 ml | Weißwein |
| 8 | Eigelb |
| 400 g | Geklärte Butter |
| 200 g | Langustenbutter |
| 2 | Zitrone(n), Saft davon |
| 120 ml | Trüffel Fond |
| | Salz und Pfeffer |

ZUBEREITUNG

1. Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Eigelb mit einem Stabmixer gut mixen.
3. Die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Langustenbutter, Weißweinreduktion, Zitronensaft und Trüffel Fond in die Masse geben und mit einem Stabmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.