



WEISSE BUTTERSAUCE ISI

QimiQ **VORTEILE**



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTION

| | |
|---------------|----------------------------|
| 70 g | QimiQ Sahne-Basis |
| 60 g | Schalotte(n), fein gehackt |
| 35 g | Butter |
| 120 ml | Weißwein, trocken |
| 60 ml | weißer Portwein |
| 400 ml | Geflügelfond |
| 100 g | Butter, kalt |
| 4 g | Salz |
| 1 g | Cayennepfeffer |
| 8 | Weißer Balsamico-Essig |

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten in Butter anschwitzen.
2. Mit dem Weißwein und Portwein ablöschen und 80% reduzieren.
3. Mit Geflügelfond auffüllen und einkochen.
4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen.
5. Die kalte Butter mit einem Stabmixer einmontieren.
6. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.