



SAUCE DUNANT (QSB)



QimiQ BENEFITS

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



15



easy

Tips

Zu Fisch- und Steakgerichten servieren.

INGREDIENTS FOR 0 LITRE

250 g QimiQ Cream Base

120 ml White wine

8 Egg yolk(s)

400 g Clarified butter

200 g Langoustine butter

2 Lemon(s), juice only

120 ml Truffle stock

Salt and pepper

METHOD

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 Trüffelfond in die Masse geben und mit einem Stabmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.