



SAUCE DUNANT (QSB)



Conseils

Zu Fisch- und Steakgerichten servieren.

INGRÉDIENTS POUR 0 LITRE(S)

250 g	QimiQ Sauce Base
120 ml	Vin blanc
8	Jaune(s) d'œuf
400 g	Beurre clarifié
200 g	
2	Citron(s), le jus
120 ml	
	Sel et poivre

PRÉPARATION

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.

QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement