ROTKRAUTSAUCE

QimiQ AVANTAGES

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

80 g	QimiQ Sauce Base
1000 g	
60 ml	
0.3 g	Cannelle, moulues
150 ml	fond de volaille fort
3 g	Sel
100 g	Beurre, froide
35 g	Échalote(s)
60 ml	Jus de grenade
20 g	Jus d’un citron
15 g	

PRÉPARATION

1. Das Rotkraut mit einem Entsafter entsaften.
2. Schalotten mit einem Teil der Butter anschwitzen.
3. Mit dem Portwein und Granatapfelsaft auffüllen und einreduzieren.
4. Den Rotkrautsaft und Hühnerfond zugeben und um die Hälfte einreduzieren.
5. Mit der QimiQ Saucenbasis binden und die restliche kalte Butter mit einem Stabmixer einmontieren.
6. Mit den Gewürzen und Essig abschmecken.