



# SAUCE DUNANT (QSB)



## Tips

Zu Fisch- und Steakgerichten servieren.

## INGREDIENTS FOR 0 2 PINTS

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| <b>250 g</b>  | QimiQ Sauce Base     |
| <b>120 ml</b> | White wine           |
| <b>8</b>      | Egg yolk(s)          |
| <b>400 g</b>  | Clarified butter     |
| <b>200 g</b>  | Langoustine butter   |
| <b>2</b>      | Lemon(s), juice only |
| <b>120 ml</b> | 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.

## QimiQ BENEFITS

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



15



easy