

BUTTERSAUCE - HOLLANDAISE (SAUCENBASIS VIDEO)

QimiQ BENEFITS





15

INGREDIENTS FOR 500 G

FÜR DIE REDUKTION

| 50 ml White wine | |
|---------------------------|-------------|
| 20 ml Vinegar | |
| 20 g Onion(s), fin | ely chopped |
| Pepper corn | S |
| Bay leaves | |
| | |

FÜR DIE SAUCE

| TOR DIE SAUCE | |
|---------------|------------------|
| 250 g | QimiQ Sauce Base |
| 4 | Egg yolk(s) |
| 200 g | Butter |
| | Lemon juice |
| | Salt |
| | White pepper |
| | |

METHOD

- 1. Bringe in einem Topf den Weißwein, Essig, Zwiebel, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zum Kochen bis es zur Hälfte reduziert ist
- 2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen. Von der Hitze nehmen und die BUtter mit einem Schneebesen zügig einarbeiten.
- 3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.