



Beurre blanc

weiße Buttersauce

Die köstliche Buttersauce ist ein Klassiker der französischen Küche, die vor allem zu Fisch aber auch zu gedünsteten Gemüse und zu hellem Geflügel serviert wird.

6 – 8 Personen

ZUTATEN :

4 Schalotten
 100 ml Chardonnay
 50 ml Noilly Prat
 1 – 2 EL Zitronensaft (frisch gepresst) oder Weißweinessig
 150 g Süßrahmbutter
 100 g Crème double oder alternativ Crème fraîche
 Meersalz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Die Butter in Würfel schneiden und wieder kühl stellen. – Die Schalotten fein hacken. Mit dem Weißwein, dem Noilly Prat und dem Zitronensaft (nach Gusto auch Weißweinessig) in einen kleinen Topf geben und mit großer Hitze auf 50 ml einkochen. – Dann alles durch ein feines Sieb passieren, dabei die Schalotten sehr gut ausdrücken, da in ihnen ein Hauptteil des Aromas steckt. Den Sud in den ausgespülten Topf zurückgeben.

2 Unmittelbar vor dem Servieren die Crème double oder die Crème fraîche zum Sud geben und aufkochen. Die Butterwürfel beifügen und unter kreisender Bewegung des Topfes in die Flüssigkeit einziehen lassen. – Man kann die Butter auch mit dem Stabmixer einarbeiten, das geht besonders schnell und gibt eine gute Bindung. Die Beurre blanc mit Salz und Pfeffer würzen.

ANMERKUNG : Wird die Sauce zu Geflügel oder Gemüse serviert, dann den Noilly Prat weglassen und die Weißweinmenge auf 150 ml erhöhen.

TIPP : Eine Beurre blanc ist genau das Richtige für Experimentierfreudige: eine Prise Safran oder Curry, etwas Kerbel, Estragon oder Basilikum untergerührt, ein paar Pfefferkörner oder Fenchelsamen mitgekocht – schon hat man eine ganz neue Geschmacksrichtung.