



Buttersauce

Zutaten für 1 Liter:

SCHALOTTEN	100 G	BUTTER	500 G
ESSIG	50 G		
WEISSWEIN	100 G		
FLÜSSIGE SAHNE	250 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	 Heizkraft	 Drehzahl	 Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Schalotten	100 g	Hacken	–	1 000 U/min	1 Min.	Geschlossen	
2	Essig Wein	50 g 100 g	Reduzieren	 100°C	-100 U/min R-Mix	5 Min.	Offen	
3	Flüssige Sahne	250 g	Hinzugießen	 95°C	-200 U/min R-Mix	10 Min.	Offen	
4	Butter	500 g	Emulgieren	 70°C	-200 U/min R-Mix	5 Min.	Offen	Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Reduzieren, bis die Mischung nahezu trocken ist, damit die Sauce gelingt.