



KUCHLER



Reduktion Buttersaucen

Zubereitungszeit

25 min

3 Saucen

ZUTATEN

1kg	Butter
2dl	Weissweinessig
2dl	Estragon Essig
1dl	Sherryessig
2dl	Sauvignon
2dl	Riesling
2dl	Wasser
1Stk.	Chilli
1Stk.	Knoblauch
4Stk.	Schalotten
20Stk.	Pfefferkörner
1B.	Petersilien Stängel
1B.	Estragon

ZUBEREITUNG

Butter klären: Butter in einer Pfanne mit Knoblauch klären bis sie fast braun wird, danach direkt durch ein feines Sieb abpassieren.

Reduktion: Schalotten mit Chilli, Pfefferkörner, Wein und Essig auf einen 3tel runter reduzieren und passieren.
(Hält im Kühlschrank zwei Wochen in einer Mineralflasche)

Beurre Blanc: Reduktion 1:1 mit kalter Butter aufmixen (Achtung darf nicht kochen) und mit Salz und etwas Limettensaft abschmecken.
Passt perfekt zu Fisch oder Krustentieren

Hollandaise: 100gr. Reduktion, 2 Eigelb, 300gr. geklärte Butter

Reduktion und Eier aufschlagen bis sie schön bindet.
Danach zur Seite ziehen und die geklärte Butter im Faden unterrühren bis sie die gewünschte Konsistenz hat.
Abschmecken mit etwas Salz, Pfeffer, Piment Espelette, Weisswein und einem Schuss Limettensaft.

Passt perfekt zu Spargel, Fisch, Gemüse und hellem Fleisch.

Bernaise: In die Hollandaise gehackten Estragon beifügen.
Estragon mit einem sehr scharfen Messer schneiden da er sehr schnell grau wird. Etwas Kalbsjus zum abschmecken.
..

Passt perfekt zu dunklem Fleisch wie, Roastbeef, Chateau Briand, Steak`s oder Lamm.

En guete