

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Beurre blanc

Zutaten: 2 Schalotten, 4 cl trockener Weisswein, 2 cl Weissweinessig (0,2 l Sahne oder Creme fraiche), weisser Pfeffer aus der Mühle, Meersalz

Zubereitung: Zuerst werden fein gewürfelte Schalotten angedünstet (dürfen keine Farbe annehmen), Weisswein, Weinessig hinzugeben und alles stark reduzieren. Je nach Rezept wird noch etwas Creme Fraiche oder Sahne mitgekocht. Ist alles soweit abgekühlt, dass sich der Topf anfassen läßt, wird bei sehr milder Temperatur mit dem Schneebesen nach und nach Butter untergeschlagen, idealerweise in einer Bain Marie, bis eine cremige Sauce entsteht. Dabei muß die Temperatur genau kontrolliert werden, die Butter darf nicht glasig schmelzen, sondern muss schaumig weiss bleiben. Gewürzt wird Beurre blanc mit Salz und weißem Pfeffer, in Varianten können noch frische Kräuter hinzugegeben werden.