Beurre blanc Zitronengras

Zutaten

3 dl

- 30 g Bresc gehackte Schalotten
- 20 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 3 Limettenblätter
- 3 dl Weißwein
- 0,2 dl Reisessig
- 3 dl Sahne
- 100 g Butter

Zubereitung

Den Wein mit Essig, Schalotte und Limettenblatt kochen, die Sahne hinzufügen, bis zum gewünschten Geschmack einkochen, Sereh dazugeben und ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Butter in Würfel schneiden und kalt stellen. Pürieren und die Sauce durchsieben. Die Butter nach und nach durch die Sauce rühren und nach Belieben würzen.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000