

BEURRE BLANC ZITRONENGRAS



ZUTATEN

3
dl 

- 30 g Bresc gehackte Schalotten
- 20 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 3 Limettenblätter
- 3 dl Weißwein
- 0,2 dl Reissig
- 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.

GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Zitronengraspuree 450g