

GELATINE VON SAUCE BLANC



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beemster 450g

ZUTATEN

450
g



- 35 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc Beemster knoflookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 3 dl Weißwein
- 1,5 dl Glace de Poisson
- 2 dl Wasser
- 3 dl Sahne
- 100 g kalte Butter
- Pfeffer und Salz
- 40 g Gelcrema

ZUBEREITUNG

Für die Sauce den Wein mit Knoblauch und Schalotte kochen und die Glasur, die Sahne und das Wasser hinzufügen. Kochen, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. In der Zwischenzeit die kalte Butter in Würfel schneiden. Die Butter durch die Sauce rühren und nach Belieben würzen. 500 Gramm der Sauce mit der Gel-Crema mit dem Stabmixer (oder Thermoblender) mischen, bis sie zu einer gelartigen Substanz wird.