

Sauce, Fond

Weißweinbuttersauce (Beurre Blanc)

Zutaten:

3 St. Schalotten

250 ml Weißwein

300 ml Fond hell

200 g Butter

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten in 20g Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Diesen zur Hälfte verkochen. Fischfond hinzufügen und aufkochen. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter unter kräftigem Rühren nach und nach in die Sauce einrühren. Nochmals abschmecken.