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.