

THE FLYING SCHLEMMER

BEURRE BLANC BASE

Ein Rezept von Sternekoch Maximilian Schmidt / Roter Hahn / Regensburg

Zutaten

100% Chicken Stock (Hühnerbrühe)
200% Weißwein
25% Schalotten geschnitten
80% Zitronengras geschnitten

100% Base
125% Butter
20% Creme Fraiche
Salz
Zitronensaft



Zubereitung

Zuerst Schalotten und Zitronengras glasig anschwitzen. Im Anschluss mit Weißwein ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren. Chickenstock hinzugeben und erneut bis zur Hälfte reduzieren lassen. Anschließend Flüssigkeit passieren.

Die entsandene Flüssigkeit ist im Anschluss unsere "Base". Diese muss ausgewogen werden.

Butter und Creme Fraiche mit dem Zauberstaub einmischen bzw. montieren.



Zum Podcast

