



Beurre Blanc

★★★★★

Soßen

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 kleine Schalotte(n), fein gewürfelt

200 ml Weißwein, trockener (z.B. Riesling)

250 g Butter, kalte, in Scheiben geschnitten

½ Zitrone(n), der Saft davon

Meersalz

Pfeffer

NÄHRWERT

Calories: 500 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Gewürfelte Schalotten mit dem Weißwein in einen Topf geben und fast einkochen. Mit dem Schneebesen die kalten Butterscheiben einrühren. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Meersalz würzen.

Sauce nicht zu heiß werden lassen, da sie sonst gerinnt. Durch ein Sieb passieren und servieren.

Passt hervorragend zu Wolfsbarsch und zu vielen anderen gedämpften und pochierten Fischfilets.