

Beurre blanc

1 fein gewürfelte Schalotte mit 200 ml Weißwein und 50 ml Fischfond aufkochen und auf ein Drittel reduzieren. Man kann nun den Sud durch ein Sieb geben, damit die Zwiebelwürfelchen weg sind. Muss nicht sein!

Hitze reduzieren und 120 g kalte in Würfel geschnittene Butter nach und nach einrühren, bis eine glänzende, leicht gebundene Soße entsteht. Die Butter darf nicht glasig schmelzen, sie muss schaumig weiß bleiben. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Wird die Soße nun noch mit heller Misopaste abgeschmeckt, dann erhält man die **Miso-Beurre blanc**.

Warum die o.g. Vorgehensweise bei der Zubereitung der Beurre blanc wichtig ist:

- Zwiebeln etwas karamelisieren: es entsteht ein intensiver Geschmack
- Reduktion der Flüssigkeit: Aromen werden konzentrierter
- Butter (mit Mehl) einarbeiten: es entsteht eine geschmeidige cremige Konsistenz der Sauce
- Zucker oder Honig zugeben: die Aromen werden ausgeglichen