

Beurre Blanc

Für 4 Personen:

1 Lorbeerblatt	10 weiße Pfefferkörner	250 ml Weißwein, trocken
1 Schalotte	250 g Butter, kalt	1/2 Zitrone
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzsalz	

Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Weißwein in einen Topf geben. Schalotte in feine Scheiben schneiden und ebenfalls mit in den Topf geben. Weißwein bei hoher Hitze einmal aufkochen, anschließend den Weißwein bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren.

In der Zwischenzeit die Butter in feine Würfel schneiden, auf einen Teller geben und im Kühlschrank kaltstellen.

Den Weißwein durch ein feines Sieb abgießen. Die Weißwein-Reduktion zurück in den Topf geben und erhitzen. Erste kalte Butterwürfel dazugeben, einmal aufkochen und die Hitze dann wieder reduzieren. Die Butter mit einem Stabmixer im Topf schaumig mixen.

Nach und nach unter ständigem Mixen die übrigen kalten Butterwürfel dazugeben und diese mit dem Stabmixer komplett auflösen. Beurre Blanc von der Hitze nehmen, mit Zitronensaft, Pfeffermix und ordentlich Gewürzsalz abschmecken und nochmals mit dem Stabmixer durchmischen.

Steffen Henssler am 27. Juli 2023