



Beurre blanc

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der französische Klassiker zu edlem, gedünstetem oder gebratenem Fisch, hellem Geflügel oder auch jungem Gemüse

Zutaten

- 1 - 2 Schalotten oder 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 150 g eiskalte Butter in groben Würfeln
- 125 ml trockener Weißwein
- 2 El Wermut
- 80 ml Fischfond
- Etwas weißer Balsamico nach Geschmack
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten Würfel in etwas Butter glasig andünsten und zunächst mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen.

Schritt2

Den Fischfond gewinnt man meistens mit / aus dem Pochier - Fond des gerade zubereiten Fischgerichtes, dazu geben, aufgießen.

Schritt3

Alles, auf die benötigte Menge einkochen und mit dem Schneebesen die kalten Butterwürfel nach und nach unterrühren, bis eine leichte Emulsion mit kleiner, sämiger Bindung entstanden ist.

Schritt4

Nicht mehr kochen lassen

Rezeptart: Buttermischungen, Buttersaucen **Tags:** beurre blanc, fisch, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beurre-blanc/>