



# 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/>