

Rezepturen



Blitz-Sauce Hollandaise

(für ca. 10 Portionen,
1 Portion á 40 g ± 100 ml)

Blitz-Sauce Hollandaise

250 g zerlassene Butter (lauwarm)
75 g Basic Textur
75 g Eifix® Eigelb, pasteurisiert
20 g Weißweinreduktion
Salz und Cayennepfeffer

Blitz-Sauce Hollandaise mit Spargelfond

125 g zerlassene Butter (lauwarm)
125 g Spargelfond
90 g Basic Textur
75 g Eifix® Eigelb, pasteurisiert
10 g Zitronensaft
Salz und Cayennepfeffer

Herstellung beider Saucen

1. Die flüssige Butter und die anderen Zutaten mit einem Pürierstab mixen.
2. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
3. Die Sauce durch ein feines Haarsieb passieren, in einen 0,5 Liter iSi Gourmet WhipPLUS füllen, eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Den iSi Gourmet WhipPLUS auf 60 °C im Wasserbad temperieren. Vor Gebrauch schütteln und nach Bedarf portionieren.

