Raffinierte Ingwer – Butter Sauce

- **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' : '' });

Modern, zu gedünstetem oder gebratenem Fisch und Pasta

Zutaten

- Für die Ingwer – Buttersoße:
- 2 Tl frisch geriebenen Ingwer
- 4 Schalotten, gewürfelt
- 200 ml trockener Weißwein
- 100 ml gute Hühnerbrühe
- 3 Tl Zitronensaft
- 50 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die gehackten Schalotten glasig anschwitzen und mit Weißwein, der Hühner Brühe und dem Ingwer auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt2

Mit Salz, Pfeffer / Cayenne und dem Zitronensaft abschmecken.

Schritt3

Zurückziehen und die kalte Butter in Stücken mit dem Stabmixer schaumig zu einer leichten Emulsion untermixen, nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** modern, raffiniert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/raffinierte-ingwer-butter-sauce/