

Champagner-Senf-Sauce



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.



Zutaten:

20 g Butter
150 ml Fischfond
150 ml Sahne
10 g Kristallzucker
30 g Mehl
120 ml Champagner
10 ml Limettensaft
40 g Dijonsenf



iSi Einweg-Sahnekapseln, 24er Packung



iSi Gourmet Whip



Rösle Becherbesen



iSi Trichter & Sieb



Rösle Kochtopf MULTIPLY

1

In einem Kochtopf die Butter zum Schmelzen bringen. Das Mehl einrühren, mit dem Fischfond ablöschen und mit einem Schneebesen glatrühren.

2

Die restlichen Zutaten (Sahne, Zucker, Champagner, Limettensaft und Senf) ebenfalls hinzugeben. Kurz zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 2 Minuten ausköcheln lassen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken.

3

Die Masse durch iSi Trichter & Sieb in den 0,5L iSi Gourmet Whip füllen. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 18-mal schütteln.

4

Nach Bedarf portionsweise servieren.

Für die alkoholfreie Variante kann der Champagner z.B. mit einer Mischung aus weißem Traubensaft und Mineralwasser ersetzt werden.