

Sauce Beurre blanc, die Vielfalt

Eine ganz ganz tolle Sauce mit enormen Möglichkeiten, X Variationen...
Zu pochiertem Zander, Hecht, Seefischen wie Loup, Daurade, allen Barschen.
Als Begleiter von Jakobsmuscheln, Pouletbrust, gar zu Gemüse.

Es ist ganz simpel ...

1. Die Basis beginnt immer mit fein geschnittenen Schalotten (möglichst Griselle), in Wein und Essig reduziert. Weisswein wie Chardonnay (Chablis, Champagne), Muscadet, Juracon oder Sauvignon blanc (Sancerre, Pouilly Fumé). Zusätzlich etwas Noilly Prat oder trockener weisser Port. Und etwas Weisswein-, Kräuter-, Estragon-, Sherry-, Orleans-Essig oder Verjus. Pouilly Fume und Champagne Blanc des Blancs haben genügend Säure, hier ist kein zusätzlicher Essig zwingend nötig. Gemüsefond oder Cidre ist auch möglich. Soll es ein Fischbegleiter werden, kommt konzentrierter Fischfond dazu.

2. Nun wird eiskalte Butterwürfel (z.B. Beurre de Bresse) eingeschwungen.
Wichtig: Die Butter muss in genügend Flüssigkeit aufgeschlagen werden.
Verdampfen Essig/Wein beim Reduzieren zu stark (auf einen Film), scheidet die Butter bald wieder aus: Dann wenig Warmwasser zugeben und aufmischen.
Für die Stabilität kann man 1 EL Rahm, Crème fraîche oder Crème double einrühren - ich bin kein Anhänger davon - die Buttersauce wird noch mastiger.
Ausnahme als Geflügelbegleiter.

3. Es bietet sich eine enorme Vielfalt an Gewürzen und Kräuter: Paprikapulver, Cayenne, Piment d'Espelette, Fenchelsamen, frischer Estragon, Ingwer, Peterliöl, Zitronensaft, Zitronen-Abrieb, Yuzusaft, Limetten-Abrieb und Saft, Basilikum & Knobli, Sauerampfer, Schnittlauch und Kerbel, Keffirlime-Abrieb & Saft, weitere Agrumenarten, Hollunder, Kiefernspitzen, Orangen- oder Mandarinsaft & Julienne, Grapefruitsaft & Zesten, Pernod, Gurkenwürfel und Absinth, Grand Marnier, geröstete Pinienkerne, gebratene Steinpilze, Caviar. Nicht gleich alle Zutaten zusammen, lieber auf das eine oder andere beschränken, weniger ist mehr. Alle Formen mit Salz & weissem Pfeffer abschmecken.

4. Als Beispiel: Zur Basis reduzierter Orangensaft, etwas Rahm und Grand Marnier „cuvée Centenaire“ geben, mit Xanthan binden, abschmecken, Gamberi darin garen.

Einige Varianten

- Bärlauch-Beurre blanc, zu Kalbfleisch od. Seeteufel
- Mandarinen-Kokos-Beurre blanc, zu Krebsen
- Zwetschgen-Nussbutter-Beurre blanc, zu Geflügel
- Nuss-Beurre blanc mit Baumnuss- oder Haselnussöl, zu Gemüse
- Estragon-Beurre blanc, zu Seefisch, Hummer oder Geflügel
- Keffirlimetten-Beurre blanc, zu Seefisch oder Poulet
- Vanille-Beurre blanc, zu Seefisch, Krustentieren oder Geflügel
- Pomelo (Segmente)-Beurre blanc, zu Meeresfrüchten
- Meyer Zitronen-Beurre blanc, zu Süswasserfisch
- Cherrytomaten-Basilikum-Beurre blanc, zu Pasta oder Daurade
- Algen-Beurre blanc, mit Algenbutter von Bordier, zu Seefisch od. Mollusken
- Aceto Balsamico TRDIZIONALE-Beurre blanc, zu Geflügel

Dann gibt's noch die Beurre rouge und... oder lediglich luftig aufgeschlagene Butter (möglichst Beurre d'Eclairé oder Beurre de Bresse), sehr leicht salzen: Unvergesslich!