

Beurre blanc au Vin Jaune simple

dg: sg-ssg

Zu gebratenem oder gedünstetem Geflügel und Risotto mit etwas Szechuan-Pfeffer rassig-frisch gewürzt.

2 Personen

1 Schalotte, fein gehackt

1 dl Vin Jaune

80 g Butterwürfel, kalt

1 Prise Piment d'Espelette

Salz & weisser Pfeffer

Schalotte mit Wein auf 2 Esslöffel reduzieren.

Weg vom Feuer die Butterwürfel in den Jus einschwingen.

Abschmecken und im Wasserbad bei max. 30 Grad warmhalten.

Pouletbrust einschneiden, würzen und in Olivenöl während 12 Minuten auf mittelkleinem Feuer garbraten.