

Spargel

Beitrag von „philosophus“ vom 3. Mai 2004 13:28

Zitat

Sauce Maltaise

Herkunftsland: Frankreich

Zutaten für 4 Personen

4 Dotter

1/4kg Butter

1/8l Orangensaft

Schale einer Orange

Zubereitung

Die Butter klären: Butter schmelzen und in ein anderes Geschirr umleeren, damit die sich am Boden absetzende Molke zurückbleibt. Dotter mit dem Orangensaft vermischen, salzen und über Wasserdampf cremig schlagen. Die Masse darf dabei aber nicht zu heiß werden, da mit die Dotter nicht ausflocken! Geklärte, lauwarme Butter nach und nach vorsichtig in die Masse rühren. Die Orangenschale fein reiben und nach und nach in die Sauce mischen und sofort servieren.

Alles anzeigen