



Sauce Hollandaise

Anything goes here!
- Quantity is Quality
- The Wilder the Better
- Set a Time Limit
Happy Brainstorming!

1. SAUCE BEARNAISE mit gehacktem Kerbel und Estragon

- 1.1. SAUCE CHORON Béarner Sauce mit Tomatenpüree
- 1.2. RACHEL SAUCE Béarner Sauce mit geschmolzenen Tomaten und Fleischextrakt
- 1.3. FOYOTSAUCE Béarner Sauce mit Fleischextrakt
- 1.4. PIKANTE KRÄUTERSAUCE Béarner Sauce mit gehackter Gewürzgurke, Kapern und Kräutern

2. SAUCE MOUSSELINE mit Zitronensaft und geschlagener Sahne

3. CÉDARSAUCE mit Reduktion von Champignonfond, Geflügelextrakt und Zitronensaft

4. SAUCE VÉNITIENNE mit blanchierten Spinat- blättern, Kerbel, Estragon und Petersilie

5. SAUCE NOISETTE mit brauner Butter hergestellt

6. SAUCE AU CAVIAR mit Kaviar

7. SAUCE DEVINE mit Sherry, Geflügel- extrakt und Trüffel- fond sowie geschlagene Sahne

8. SAUCE MALTAISE mit Blutorangensaft und Orangenzesten

9. SAUCE DIJONNAISE mit Dijonsenf und geschlagener Sahne

