Sauzen / Frankrijk

Citroenbotersaus (Beurre Blanc au Citron)

Een sjalot-en-citroenreductie afgewerkt met een waterval van koude boter: trillend, bleek goud en onmogelijk licht voor iets dat bijna volledig uit vet bestaat - het soort saus dat ervoor zorgt dat eenvoudige, in de pan geschroeide vis zichzelf overstijgt. De wetenschap is elementair; de uitvoering vraagt volledige aandacht en koude boter.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 60 g Sjalotten, fijngehakt
- ☐ 40 ml Witte wijnazijn
- ☐ 30 ml Slagroom
- ☐ 3 g Fijn zeezout
- ☐ 4 g Citroenschil, fijn geraspt
- ☐ 80 ml Droge witte wijn
- ☐ 30 ml Vers citroensap
- ☐ 200 g ongezouten boter, koud, in blokjes van 1 cm gesneden
- ☐ 1 g Witte peper, vers gemalen
- ☐ 5 g verse bieslook, fijngesneden (optionele afwerking)

Zo maak je het.

01 Meng de fijngehakte sjalotjes, de witte wijn, de witte wijnazijn en het citroensap in een kleine pan met dikke bodem. Breng op middelhoog vuur aan de kook en zet het vuur lager om het geheel stevig te laten sudderen. Kook, onder af en toe roeren, tot de vloeistof is ingekookt tot ongeveer 2 à 3 eetlepels. Je zou de bodem van de pan duidelijk tussen de stukjes sjalot moeten kunnen zien en de vloeistof moet er stroperig en geconcentreerd uitzien. Dit duurt 6–8 minuten. De reductie doet twee dingen tegelijk: het concentreert de zuurgraad die de rijkdom van de boter zal compenseren, en het verzacht de sjalotjes totdat ze volledig zacht en zacht zijn. De scherpe beet van rauwe sjalot en azijn zou zachter en ronder moeten ruiken tegen de tijd dat de reductie klaar is. Haast je niet: een te weinig gereduceerde basis produceert een waterige, zure saus die niet goed zal emulgeren.

02 Voeg de slagroom toe aan de sjalottenreductie. Breng aan de kook en laat het tot de helft inkoken; dit duurt slechts 60-90 seconden. De crème heeft twee functies: het voegt een kleine hoeveelheid zuivelvet toe dat de emulsie die je gaat bouwen stabiliseert, en de eiwitten creëren een fysiek net dat helpt de boterdruppels in suspensie te houden, zelfs als de temperatuur enigszins fluctueert. Een traditionele beurre blanc bevat geen room, maar de met room verrijkte versie is veel stabieler en vergevingsgezinder voor thuiskoken; hij houdt zijn emulsie langer vast en tolereert iets hogere temperaturen zonder te breken. De reductie moet er iets verdikt en ivoorkleurig uitzien als deze klaar is.

03 Dit is de montagestap – het hart van beurre blanc. Haal de pan geheel van het vuur, of zet het geheel op het laagste vuur. De doeltemperatuur is 60–80°C (140–176°F) – heet genoeg om boter te smelten, te koud om de emulsie te breken. Voeg de koude boterblokjes per twee toe en klop voortdurend tussen elke toevoeging. De koude boter doet twee dingen: hij smelt en het vet verspreidt zich tijdens de reductie in kleine druppeltjes, en de koude temperatuur helpt de hitte van de pan te reguleren, waardoor wordt voorkomen dat deze te hoog opstijgt. Wacht tot elke toevoeging bijna volledig is opgenomen voordat je de volgende toevoegt. Je zou moeten zien dat de saus bij elke toevoeging dikker en romiger wordt. Als de saus er vettig uitziet of de boter smelt maar niet emulgeert (helder vet bovenop), is de pan te heet. Haal het kort van het vuur en klop krachtiger. Zodra alle boter is opgenomen, breng je op smaak met zout, witte peper en citroenschil. Voeg bieslook toe als je dit gebruikt. Giet door een fijne zeef als je een verfijnde saus wilt zonder de stukjes sjalot; serveer ongespannen voor een meer rustieke presentatie. Serveer onmiddellijk; de emulsie is levend en zal breken als deze boven 80°C wordt opgewarmd.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / lemon-butter-sauce