

SAUCE HOLLANDAISE

AKTIONSANGEBOT / TAKE IT ISI



BEZIEHEN SIE 4 x 10 KG **SAUCE HOLLANDAISE**
UND SIE ERHALTEN EINE **ISI GOURMET WHIP PLUS**
INKLUSIVE **10 KAPSELN GRATIS!***



SAUCE HOLLANDAISE



SAUCE HOLLANDAISE

Einmalige Qualität mit 34 % Butteranteil. Einfach zuzubereiten: In Wasser einrühren und aufkochen, fertig.

EIGENSCHAFTEN

Vegetarisch, ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

DOSIERUNG 240 g/l

BEZUG

Artikelnummer 1513613, 3 kg, ergibt 15 l Sauce
Artikelnummer 1513622, 10 kg, ergibt 52 l Sauce

Trockenprodukt – flexible Bevorratung, weniger Lagerfläche.



HOLLANDAISE VARIATIONEN

Außerhalb der Spargelzeit können Sie hervorragend mit saisonalen Gemüsesorten arbeiten, etwa mit grünen Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, blanchiertem Wirsing, gedünstetem Lauch, Kürbis, Karotten, Pastinaken, Schwarzwurzeln, Spinat, Sellerie oder Zucchini.

KREATIVE ABWANDLUNGEN DES KLASSIKERS

Abwechslung gefällig? Mit der Sauce Hollandaise als Grundstoff lassen sich viele weitere Saucen-Klassiker zaubern. Hier einige inspirierende Beispiele sowie die dafür notwendigen Zutaten:

- Sauce Béarnaise: Estragon, Kerbel und Weißweinessig
- Sauce Mousseline: Schlagsahne
- Sauce Vénitienne: Kräuterpüree aus Petersilie, Kerbel, Estragon und ggf. etwas Spinat
- Sauce Choron: Tomatenmark
- Sauce Maltaise: (Blut-) Orangensaft
- Sauce Divine: Trüffel Fond
- Sauce Café de Paris: Café de Paris Kräutermischung
- Sauce Dijonnaise: Senf und geschlagene Sahne
- Sauce Paloise: Minze und Kerbel
- Sauce Foyot: Glace/stark reduzierter Rinderbratensaft
- Sauce Fleurette: Creme fraîche

BILD: EINE VARIATION VON VIELEN – EGGS BENEDICT.

GRATIS:
"ISI WHIP" INKLUSIVE
"CHARGER"*





ZUTATEN (Menge für 10 Portionen):

3 kg Spargel / 7,5 l Wasser / 100 g Wendland Rinderkraftbrühe ohne Aromen (1468222) / 80 g Zucker / 80 ml Zitronensaft / 10 Rindersteaks à 180 g / 300 g Wendland Sauce Hollandaise (1513622) / 1,25 l Wasser / 25 g Wendland Pesto Bärlauch (1027143) / 20 g Wendland Ameriko Steakpfeffer (1045947) / Meersalzflocken und frische Blatt-petersilie nach Belieben

ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und in einem Sud aus 7,5 l Wasser, Rinderkraftbrühe, Zucker und Zitrone je nach Größe 10 - 15 Min. kochen. Abgießen zur Ausgabe bereitstellen.

Die Sauce Hollandaise in 1,25 l Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen lassen, von der Hitzequelle entfernen, Bärlauch einrühren und zur Ausgabe bereitstellen. Die Steaks bei größtmöglicher Hitze von beiden Seiten scharf anbraten, bei 80° C im Kombidämpfer je nach Dicke so lange garen, bis eine Kerntemperatur von 65° C erreicht ist.

PRÄSENTATION

Platzieren Sie die Steaks auf den Tellern und legen Sie die Spargelstangen an. Garnieren Sie den Teller mit etwas Sauce und Pfeffer. Reichen Sie die restliche Sauce apart. Bon Appétit!

***ANGEBOT IM DETAIL:** Beim Kauf von 4 x 10 kg Sauce Hollandaise (1513622) erhalten Sie die iSi Gourmet Whip Plus Flasche 1 l., Edelstahl, gebürstet, für Kalt- und Warmanwendungen, sowie 10 iSi Professional Chargers Kapseln dazu. **AKTIONSNUMMER:** 1549500
Bitte geben Sie bei der Bestellung immer die Aktionsnummer an. Das Angebot gilt bis zum 31.03.2019 und nur solange der Vorrat reicht.