

Beurre Noisette

nach Rezept von Gabrielle Aschwanden
Rezept für 6 - 8 Portionen

250 g	Butter	in Pfanne bräunen Achtung nicht verbrennen und Resthitze beachten!
	Salz & Pfeffer	es darf kräftig gesalzen werden Abkühlen lassen und alles inklusive braun-schwarze Krümel (Milchzucker) in Schüssel leeren.
20	Eiswürfel	in Schüssel Schüssel mit Butter auf Schüssel mit Eis stellen mit Handmixer schaumig-fluffig schlagen nicht überschlagen, sonst wird er wieder hart Am besten ist die Butter, wenn die kurz vor dem Servieren aufgeschlagen wird.