



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Sauce Hollandaise

Zutaten:

250 g Butter
2 EL Weinessig
1 Glas Weißwein
2 Schalotten
etwas Petersilie, Estragon und Kerbel
3 Eier
3 EL Sahne
3 EL Wasser
etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Zitronensaft zum Abschmecken

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Die Butter erwärmen bis sie schäumt, aus dem Topf nehmen und klären; verwendet wird nur das reine Fett. Die Eier trennen und das Eigelb über dem Wasserbad mit 3 Esslöffeln Wasser verrühren, bis die Sauce hellgelb und schaumig wird. Dabei sollte sich nichts am Rand oder am Topfboden festsetzen. Jetzt das geklärte Butterfett zufügen; zunächst eintröpfeln, dann im dünnen Strahl zugießen. Dabei stetig rühren und erst neues Fett ergänzen, wenn die Konsistenz homogen gebunden ist, damit die Sauce nicht gerinnt. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein wenig Zitronensaft abschmecken. So belassen ergibt das Ganze eine klassische Hollandaise. Die Schalotten fein hacken, die Kräuter waschen, abtupfen und fein schneiden. Dann mit dem Wein und dem Essig so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Wird dieser Kräutersud jetzt in die Sauce Hollandaise eingerührt, wird sie zur Sauce Béarnaise, die mit ein paar frischen Kräuterblättchen ‚on top‘ noch einen letzten Tick mehr Aroma gewinnt.