

Sauce Hollandaise

 20 Minuten

 für 4 Personen

 Sauce

Sauce Hollandaise

5 EL Weißwein
5 EL Rinder- oder
Gemüsebrühe
200 g geklärte Butter
½ Zitrone
5 Eier
etwas Salz, Pfeffer

Sauce Hollandaise

Zuerst die Butter in einem Topf solange leicht köcheln lassen, dass sich die Molke am Boden absetzt und man eine klare Butter hat. Diese vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Das Eigelb mit der Brühe, dem Weißwein und den Gewürzen über Wasserdampf zu einer cremigen Masse aufschlagen. Wenn die Masse schon hell und cremig ist und an Volumen zugenommen hat, vom Wasserbad nehmen. Die Masse darf nicht kochen, sonst flockt das Ei aus. Danach die geklärte Butter langsam mit dem Schneebesen unter die Eimasse rühren. Nicht zu schnell einrühren, sonst bindet die Sauce nicht. Anschließend nochmal mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

