



Zutaten

- 350 ml trockener Weißwein
- 3 Schalotten, geschält und in feine Ringe geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner
- 250 g Butter
- 3 Eigelb
- Salz
- Cayenne Pfeffer
- ein paar Spritzer Zitronensaft

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Sauce Hollandaise

Das Original und selbstgemacht. Sauce Hollandaise passt perfekt zum gekochten Spargel, aber lässt sich auch herrlich zum Gratinieren verwenden.

So wird's gemacht:

1. Weißwein zusammen mit den Schalotten, Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt aufkochen lassen.
2. Diesen Sud auf 1/3 einkochen lassen und anschließend passieren.
3. Eigelb und den eingekochten Sud in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad auf ca. 78 Grad aufschlagen.
4. Die Butter in einen Topf geben und köcheln lassen, bis die Molke obenauf schwimmt.
5. Die Molke entfernen, diese wird nicht mehr benötigt.
6. Die geklärte Butter vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
7. Warten, bis die aufgeschlagene Eigelbmasse und die Butter die

gleiche Temperatur haben.

8. Die Butter tröpfchenweise unter die Eimasse rühren, bis eine Emulsion entsteht.
9. Die Sauce Hollandaise mit Salz, Zitronensaft und Cayenne Pfeffer abschmecken.