

Sauce Hollandaise



Zutaten für 2 Personen:

2 Eigelb
1/2 TL Estragonessig,
ersatzweise Weißweinessig
1/2 TL Zitronensaft
1/2 TL Estragonsenf
2 cl trockener Weißwein
60 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer

1. Alle Zutaten bis auf die Butter in eine Schlag- schüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad hängen und alles mit einem Schnee- besen schlagen, bis eine dickliche Creme entsteht.

2. Butter in einem zweiten kleinen Topf schmelzen, nicht braun werden lassen, und in dünnem Strahl zugießen. Dabei immer mit dem Schnee- besen schlagen. Zum Schluss sollte eine cremige Sauce entstan- den sein.

Hinweise:

Passt besonders gut zu Spargel.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, warme Saucen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023