

Sauce Hollandaise bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 Eigelb, 1 Packung Butter, einige Spritzer Zitronensaft, Salz, Muskatnuss, trockener Weißwein.

Die Vorbereitungen:

Die Eigelb in einer Schüssel mit dem Schneebesen anschlagen. Die kalte Butter in Flocken zerteilen.

Die Zubereitung:

Die Schüssel ins Wasserbad stellen und sofort beginnen, die Eier zu schlagen. Nach und nach die Butterflocken dazugeben und dabei immer weiter schlagen, damit die Sauce nicht gerinnt. Zum Ende hin kann man die Butter gern etwas großzügiger hinzugeben, aber die Sauce sollte vorher angezogen haben.

Wenn Butter und Eier komplett vermischt sind mit Salz, wenig Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Falls die Sauce etwas zu dick ist kann man mit etwas Weißwein "strecken".

Dieser Klassiker wird in allen Rezepten anders beschrieben. Ich hab die Erfahrung gemacht, dass es mit kalten Butterflocken besser geht als mit geklärter, flüssiger Butter, zumal es einiges an Zeit spart. Die Herausforderung liegt eindeutig im dauerhaften pausenlosen Schlagen der Sauce, was ganz schön auf die Arme gehen kann. Am meisten Spaß macht es zu zweit: In der Vorfreude auf ein leckeres Spargelessen schlägt der eine die Sauce und der andere gibt die Butter nach und nach in die Schüssel. So schmeckt das Essen dann nachher doppelt gut :-)

Guten Appetit und bloß kein schlechtes Gewissen wegen der Butter: Sie schmeckt besser als Pflanzenfett und man isst diese Sauce ja auch nicht jeden Tag!