Hollandaise 1a bei SehrLecker de



Die Zutaten:

200 gr Butter, 1 Zwiebel, 6 schwarze Pfefferkörner, 1 Zweig Estragon, 150 ml kräftiger, trockener Weiswein, 2 Hühnereier, 1 Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Muskatnuß.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel fein hacken.Butter klären, d. h. im Wasserbad erhitzen, so dass sich die Molke vom Butterfett trennt, dann dass Butterfett in ein anderes Gefäß umfüllen und im Wasserbad warm halten.

Die Zubereitung:

Den Weiswein, mit der gleichen Menge Wasser, der gehackten Zwiebel, den Pfefferkörnern und dem Estragon in einem kleinen Torpf erhitzen und einkochen, bis noch gut 2 Esslöffel Sud verblieben sind. Den Sud duch ein feines Sieb in eine Schlagschüssel geben, abkühlen lassen. Die Eigelbe sauber trennen und zu dem Sud in die Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen leicht verquirlen. Die Schlagschüssel in ein Wasserbad stellen sund sofort schaumig schlagen. Hierzu sollte die Schüssel nicht zu stark erhitzt werden, das die Masse sonst gerinnt.

Tip: Bei zu starker Gerinnung vorsichtig kaltes Wasser in kleinen Mengen zugeben und weiter schlagen. Die Sauce sollte eine sehr schaumige und lockere Konsistenz haben (wie Eierschnee). Anschließend die Saucenbasis aus dem Wasserbad nehmen und für einen sicheren Stand sorgen. Unterständigem Schlagen mit dem Schneebesen die flüssige, getrennte Butter zunächst tröpfchenweise, dann teelöffel- und zuletzt eßlöffelweise in die Schlagschüssel tropfen lassen. Im günstigsten Fall solldie Sauce eine leicht feste schaumige Konstistenz haben. Tip: Die Konsistenz lässt sich im heissen Wasserbad - immer unter ständigem Schlagen - erhöhen und unter vorsichtiger Zugabe von kaltem Wasser verringern.

Zuletzt die Sauce vorsichtig mit fein gesiebtem frischen Zitronensaft, Salz, frisch gemahlenem weissem Pfeffer, einer winzigen Prise Cayennepfeffer und etwas geriebener Muskatnuß abschmecken. Guten Appetit!

Anmerkung: die Menge reicht eigentlich nur für zwei.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de