

REZEPT SAUCE HOLLANDAISE

1 Schalotte

10 weisse Pfefferkörner

1 dl Weisswein

1 EL Weissweinessig

3 Petersilienstiele

Schalotte schälen, grob hacken, Pfefferkörner grob zerdrücken. Wein und Essig mit den Petersilienstielen, der Schalotte und den Pfefferkörnern in einer Pfanne aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 2 EL einkochen, in eine dünnwandige Schüssel geben, Reduktion auskühlen.

100g Butter kalt

2 frische Eigelbe

Salz. Pfeffer, nach Bedarf

Butter in Stücke schneiden, kühl stellen. Eigelbe in die Schüssel geben, diese über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Butter portionenweise unter Rühren begeben, rühren bis die Sauce cremig und fest ist. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren, Sauce Hollandaise würzen.

En Guete!

