

EINFACHE, GESCHMACKVOLLE UND FRISCHE SAUCE HOLLANDAISE

Zutaten (für 4 Personen)

50 g Butter
1/2 Zwiebeln fein geschnitten
1 Lorbeerblatt
200 g Butter
3 Bio Eigelbe
1 TL Dijonsenf
2 TL Crème fraîche
1/2 TL Zucker
1 EL Weißwein Essig
1 EL Zitronensaft
1/4 TL Salz
20 Umdrehungen frischen Pfeffer
2 Messerspitzen weißen Pfeffer
2 Messerspitzen Cayenne Pfeffer
70 ml warmen Spargelfond zum Schluss nach Bedarf
(wenn nicht vorhanden, dann warme Milch als Ersatz nehmen)

Zubereitung

- 1) 50 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und fein geschnittene Zwiebeln und das Lorbeerblatt dazugeben bis die Zwiebeln glasig sind.
- 2) 200 g Butter dazugeben, kurz aufkochen und dann 5 Minuten leicht köcheln lassen, sodass die Butter zusätzliche Aromen annimmt.
- 3) Lorbeerblatt entfernen.
- 4) Buttermischung durch ein Sieb geben und Zwiebeln auffangen. Die Zwiebeln kann man aufheben und für etwas anderes benutzen, z.B. für Tomatensoße oder Omelett usw. Das kann man auch am Vortag machen um Zeit zu sparen.
- 5) Alle anderen Zutaten, außer Butter und Spargelfond, in ein hohes Gefäß (geeignet für einen Stabmixer) hineingeben. Das kann man auch sehr gut im Voraus machen.
- 6) Butter in einem Topf nochmals kurz aufkochen lassen und bei kleiner Hitze warmhalten.

- 7) Eigelb, Crème fraîche und Gewürzgemisch mit Stabmixer kurz zusammenrühren.
- 8) Wenn man kalten Spargelfond oder Milch benutzt sollte man diese kurz aufwärmen.
- 9) Jetzt gießt man die heiße Butter direkt aus dem Topf und bei laufendem Stabmixer, langsam zu dem Eigelb- Crème fraîche-Gemisch. Sofort servieren. Viel Erfolg!

Du wirst sehen, dass du ab sofort immer deine eigene Sauce Hollandaise machen wirst.

KÜCHENSCHMIDE

