

Sauce Hollandaise

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

5 Eigelb
375 g Butter
150 ml Weisswein
2 Lorbeerblatt
3 Nelken
2,5 Schalotten
3 Schuss Weissweinessig



Zubereitung:

Butter klären, d.h. in einem Topf erwärmen, bis diese flüssig ist, anschließend durch ein Sieb mit Küchentuch passieren und somit die Molke entfernen.

Weissweinessig, Weisswein, Nelke, Lorbeerblatt, Schalotte in groben Stücken, Pfeffer und Salz in einem Topf erhitzen und etwas reduzieren lassen.

Reduktion mit den Eigelben auf dem Wasserbad schaumig/cremig schlagen. Vorsicht, nicht zu heiß, sonst gibt es Rührei! Jetzt langsam unter ständigem Rühren die Butter zufügen.

Noch einmal abschmecken.