

Klassische Sauce Hollandaise

Zutaten für: 4 Personen

3	Stück	Ei
250	g	Butter
2	Stück	Schalotte
100	ml	Weißwein (Riesling trocken)
50	ml	milder Essig (Mazzetti Bianco)
100	ml	Wasser
1	Stück	Zitrone
1	Prise	Salz
15	Stück	schwarze Pfefferkörner



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten

Zubereitung:

Wir beginnen mit der Reduktion. Dazu schälen wir die Schalotten und schneiden diese in feine Ringe. Gebt die Schalotten zusammen mit den Pfefferkörnern, dem Weißwein, dem Wasser und dem Essig in einen Topf und lasst alles so lange kochen, bis die Flüssigkeit auf ein Drittel eingekocht ist. Dann gießt die Reduktion durch ein Sieb und lasst sie abkühlen.

Wichtig: Bitte verwendet einen Essig mit einer nicht zu hohen Säure! Sonst kann es passieren, dass die Sauce später zu sauer wird. Ich verwende immer von Mazzetti „Bianco“ mit einer Säure von 5,5 %.

Die Reduktion könnt ihr bereits ein paar Stunden bevor ihr sie braucht vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Gebt die Butter in einen kleinen Topf und lasst sie langsam auf kleiner Hitze flüssig werden.

Nehmt eine Schüssel und einen Topf, welche gut aufeinander passen. Füllt den Topf zu einem Viertel mit Wasser und bringt dieses langsam zum Kochen. Die Schüssel darf später nicht das Wasser im Topf berühren, sondern soll nur mit dem Dampf in Kontakt kommen!

Trennt die Eier und gebt das Eigelb zusammen mit der Reduktion in die Schüssel. Das Eiweiß benötigen wir für die Sauce Hollandaise nicht. Wenn das Wasser im Topf kocht, stellt die Schüssel auf den Topf und schlägt die Eier mit einem Schneebesen in Form einer 8. Immer weiter schlagen, bis die Eiermasse cremig wird, dann schaltet das Kochfeld aus und zieht den Topf auf die Seite! Jetzt gebt etwas von der Butter zum Ei und schlägt weiter, wieder etwas Butter zum Ei geben und verschlagen. Ihr könnt die Menge der Butter welche ihr zum Ei gebt von Mal zu Mal langsam erhöhen, bis alle Butter aufgebraucht ist. Nun schmeckt eure Hollandaise mit ein paar Spritzern Zitronensaft und etwas Salz ab.

Diese Sauce ist ein absoluter Hochgenuss, wer sie einmal zubereitet hat, ist ihr verfallen!