

Sauce hollandaise selbst machen

Für 4 Portionen:

250 g Butter 1 Schalotte 4 weiße Pfefferkörner
1 EL Weißweinessig 4 Eigelb (M) 1 EL Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer

Butter bei schwacher Hitze schmelzen, aber nicht bräunen. Topf vom Herd ziehen und die Butter etwas abkühlen lassen. Butterschaum gegebenenfalls abschöpfen.

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Pfefferkörner mit dem Messerrücken oder in einem Mörser zerdrücken. Schalottenwürfel und Pfefferkörner zusammen mit Weißweinessig und 2 EL Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Sud durch ein Sieb in eine Edelstahlschüssel gießen.

Eigelb und 1 EL kaltes Wasser zum Sud geben und alles gut verrühren. Eigelbcreme danach über einem heißen Wasserbad bei 60-70 °C einige Minuten mit dem Schneebesen oder Handmixer aufschlagen, bis eine dickliche Creme entsteht. Vom Wasserbad nehmen und etwa 30 Sekunden weiterschlagen.

Geschmolzene Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl mit dem Schneebesen unter die Eigelbcreme rühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren, da die Sauce hollandaise beim Erkalten fest wird.

Birte Wloka am 12. Dezember 2024