

Safran-Hollandaise

Für zwei Personen

1 Schalotte	2 Eier	1 TL Senf
65 g Butter	50 ml trockener Weißwein	1 TL Senf
1 Zitrone	0,2 g Safranfäden	1 Lorbeerblatt
1 TL weiße Pfefferkörner	Salz	Pfeffer

Schalotte abziehen und grob würfeln. Weißwein, weiße Pfefferkörner, Schalotte, Lorbeerblatt sowie die Hälfte des Safrans in einem Topf aufkochen und reduzieren. Weinreduktion durch ein Sieb passieren. Eier trennen und Eigelbe, Senf sowie die zweite Hälfte des Safrans zur Weinreduktion geben. Über einem Wasserbad cremig schlagen. Die Hitze reduzieren und flüssige Butter nach und nach kräftig unterschlagen. Saft einer halben Zitrone auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Robin Louis am 20. Juni 2016