

Senf-Hollandaise

Für zwei Personen

3 Eier (M)	1 Zitrone	1 EL Weißwein
1 EL Crème-fraîche	175 g Butter	2 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{2}$ TL Senfmehl	Salz	

Eier trennen. Zitrone halbieren und auspressen. Eigelb, 1 EL Zitronensaft und Weißwein mit 1 Prise Salz und Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer glatt pürieren. Butter erhitzen, bis sie leicht braun wird. Langsam in das Gefäß gießen und dabei den Pürierstab laufen lassen. Die Hollandaise in eine kleine, frische Schüssel umfüllen, den Senf dazu rühren. Mit Salz, Senfmehl und etwas Zitronensaft abschmecken.

Jan Matthes am 29. März 2021