

# Blutorangen-Hollandaise

## Für 4 Personen

|                       |                   |                             |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------|
| 80 g gesalzene Butter | 1 Schalotte       | 1 Lorbeerblatt              |
| 4 Pfefferkörner       | 2 Wacholderbeeren | 100 ml Weißwein             |
| 200 ml Wermut         | 6 frische Eigelbe | Abrieb, Saft Bio-Blutorange |

Die Butter in einem Topf erhitzen, langsam bräunen und beiseite stellen.

Schalotte schälen und fein schneiden. Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wacholderbeeren mörsern und mit der feingeschnittenen Schalotte, Weißwein und Wermut in einen Topf geben, aufkochen und auf 100 ml einkochen. Dann durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen.

Die Reduktion mit den Eigelben und dem Saft der Blutorange in eine Metallschüssel geben und auf einem nicht zu heißen Wasserbad langsam aufschlagen. Wenn die Masse gut bindet, die abgekühlte braune Butter langsam unterrühren. Die Soße anschließend mit Blutorangenschale abschmecken.

Michael Kempf am 12. Februar 2016