

Sauce Hollandaise

Für 4 Portionen

2 Schalotten	$\frac{1}{4}$ Stange Lauch	250 g Butter
4 Eigelb	350 ml Weißwein	50 ml Weißweinessig
4 Stängel Estragon	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

Für die Reduktion die Schalotten schälen, den Lauch putzen und waschen. Beides fein hacken. Zwei EL Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Lauchwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit 250 ml Weißwein ablöschen und den Essig dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze auf 100 ml Flüssigkeit einkochen. Zwei Stängel gewaschenen und getrockneten Estragon dazugeben, den Topf vom Herd nehmen und die Reduktion 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den restlichen Estragon und den Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Von Zwei Stängeln die Estragonblätter abzupfen und mit dem Schnittlauch fein schneiden. Die restliche Butter in einem Topf aufkochen, bis sie nussig zu duften beginnt und eine goldene Farbe bekommt (Nussbutter). Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen und die Butter durch das Sieb in einen zweiten Topf abgießen.

Die Eigelbe mit Salz und Pfeffer würzen, die restlichen 100 ml Weißwein dazugeben und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Die Mischung nicht zu heiß werden lassen (d.h. nicht über 72 °C erhitzen), da das Eigelb sonst gerinnt. Sobald ihre Konsistenz dicklich-cremig ist, die geklärte Butter löffelweise oder in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren dazugeben.

So viel Schalotten-Weißwein-Reduktion unterschlagen, bis die Sauce Hollandaise die gewünschte Konsistenz hat. Abschließend je nach Geschmack gehackten Estragon und Schnittlauch zugeben und unterrühren. Die Sauce Hollandaise noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Rosin am 22. Januar 2018