

Holländische Soße

Für 4 Personen:

250 g Butter	200 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt
10 weiße Pfefferkörner	1 Schalotte	1 EL Weißweinessig
1 Msp. Salz	3 Eigelb	1 Spur Zitronensaft

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, aber nicht bräunen.

In der Zwischenzeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und einen Anschlagkessel in den Topf setzen.

Weißwein in einem separaten Topf erhitzen. Lorbeerblatt und Pfefferkörner in den Weißwein geben. Schalotte fein würfeln, mit dem Weißweinessig zum Wein geben und um die Hälfte reduzieren.

Den reduzierten Weißwein durch ein feines Sieb in den Anschlagkessel geben. Etwas Salz und Eigelb ebenfalls in den Anschlagkessel geben. Die Weißwein-Ei-Mischung über dem kochenden Wasserbad mit einem Schneebesen gar rühren, bis eine cremig schaumige Ei-Masse entsteht. Wasserbad mit Anschlagkessel von der Hitze nehmen und die geklärte Butter nach und nach unter ständigem Rühren in die Ei-Masse gießen. Zitronensaft dazugeben, mit Salz abschmecken und nochmals kräftig verrühren.

Steffen Henssler am 04. April 2023