

Sauce hollandaise klassisch und light

Für 6 Personen:

Klassisch:

1 Schalotte	1 Thymianzweig	1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner	2 EL Weißweinessig	8 EL trockenen Weißwein
4 EL Wasser	3 Eigelb	200 g geklärte Butter
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	

Mit Joghurt:

50 g Butter	1/2 Zitrone	3 Eigelb
1/2 TL mittelscharfer Senf	120 ml Gemüsebrühe	100 g Joghurt (3,5%)
Salz, Pfeffer, Zucker		

Die Schalotte schälen, grobhacken. Mit Wein, Essig, Wasser, Kräutern, Pfeffer in einen kleinen Topf geben. Alles bei kleiner Hitze um ein Drittel reduzieren. In eine große runde Schüssel sieben.

Drei Eigelb in die abgekühlte Flüssigkeit geben. Einen Topf zirka 2 Finger hoch mit Wasser füllen, zum Kochen bringen. Die Eigelbe über dem siedenden Wasser aufschlagen, bis sich das Volumen vervielfacht hat.

Die geklärte Butter erhitzen, als dünnen Strahl unter die Eimasse schlagen. Würzen, mit Zitronensaft abschmecken.

Joghurt-Hollandaise:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, warm halten. Die halbe Zitrone auspressen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Eigelbe, Senf und Brühe in eine Schüssel geben. Über dem Wasserdampf cremig aufschlagen; dabei sollte sich das Volumen mehr als verdoppeln. Den Joghurt löffelweise unterrühren, zuletzt die Butter in einem dünnen Strahl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und erneut kurz Luft unterschlagen.

Tipps:

Die Herkunft der holländischen Soße ist unklar. Eindeutig ist aber ihr Namensbezug auf Holland, der wohl auf den guten Ruf der dortigen Butter zurückgeht. Die Soße wurde womöglich in Frankreich erfunden und durch Hugenotten verbreitet.

Vorsicht im Umgang mit dem Wasserbad. Die Eier dürfen nicht das siedende Wasser berühren, sonst gerinnen sie. Wird es zu heiß über dem Dampf, stellen Sie die Schüssel lieber einmal beiseite.

Rühren Sie die Hollandaise frisch an. Die klassische braucht etwa 30 Minuten, die Joghurt-Hollandaise 20. Danach sollten Sie sie sofort servieren und verzehren. Zum Einfrieren eignet sie sich nicht.

Holländische Soße passt nicht nur zu Spargel, sondern auch zu anderem gegartem Gemüse, hellem Fleisch und Fisch. In Aufläufen kann sie zum Beispiel den Käse ersetzen und eine Kruste bilden. Wer holländische Soße selbst macht, verwendet am besten geklärte Butter. Das ist das reine Butterfett. Dazu die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Für etwa eine halbe Stunde soll sie leise simmern, bis sich drei Schichten gebildet haben: Unten setzt sich Molke ab, in der Mitte das dicke, sattgelbe Fett und oben schwimmt eine Schaumschicht von Eiweißrückständen. Die obere Schicht wird mit einem Schaumlöffel abgenommen. Danach lässt man das Butterfett durch ein feines Sieb laufen und trennt es von der Molke.

test Mai 2013