



Klassische Sauce Hollandaise

Zutaten

- 180 g Butter
- 1 Schalotte
- 1/2 Lorbeerblatt
- 1 Stängel Estragon
- 1 Stängel Petersilie
- 5 weiße Pfefferkörner
- 2 El Weißweinessig
- 1/8 l Weißwein
- 3 Eigelbe
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz & Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Butter klären: Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, den weißen Schaum abschöpfen und die Butter durch ein Sieb gießen. Die Molke am Boden im Topf lassen. Diese geklärte Butter ist die Basis der Sauce.

2. Weißweinreduktion herstellen: Schalotten, Gewürze, Kräuter, Weißweinessig und Weißwein aufkochen und auf ca. ¼ der Menge einkochen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

3. Eigelb aufschlagen: Eigelb zur abgekühlten Reduktion geben, auf ein Wasserbad setzen und kräftig aufschlagen, bis die Masse dicklich ist und der Schneebesen Spuren hinterlässt.



4. Butter einarbeiten: Die geklärte Butter in einem dünnen Strahl langsam einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

⚡ **Schneller Trick:** Eigelb und Reduktion mit dem Handmixer aufschlagen, dann alles in einen hohen Messbecher geben und mit dem Pürierstab (Schlagscheibe) hochziehen – genau wie bei einer selbst gemachten Mayonnaise. Funktioniert perfekt und spart viel Zeit!