

Sauce Hollandaise Grundrezept

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	1 St.
Balsamicoessig, hell	2 EL
Wasser	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Butter	200 g
Eier	2 St.
Weißwein, trocken	2 EL
Zitronen	1 St.
Salz	
Cayennepfeffer	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. Schalotte halbieren, schälen und würfeln. In einem Topf Essig, Wasser, Schalotte und Pfeffer aufkochen. Auf die Hälfte einköcheln, abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen.
2. Währenddessen in einem Topf Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen.
3. In einem weiteren Topf ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Eigelb, Essigreduktion und Wein über dem siedenden Wasserbad ca. 3 Min. schaumig rühren. Lauwarne Butter in dünnem Strahl unter Rühren zugießen und weiterrühren, bis die Sauce bindet. Dabei das Eiweiß, das sich von der Butter am Boden absetzt, nicht zufügen.
4. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Sofort servieren oder in einer Thermoskanne warm halten.

Viel Freude beim Genuss!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	436 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	44 g