

Sauce Hollandaise

Zutaten:

3 Bio Eigelb
200g Butter
1 TL Dijonsenf
½ TL Weißwein oder Essig
Salz und Pfeffer
Zucker
Limettensaft

Anleitung:

Butter schmelzen: Zuerst die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Achte darauf, sie nicht zu bräunen. Sobald die Butter geschmolzen ist, nimm sie vom Herd und lasse sie etwas abkühlen.

Eigelb vorbereiten: In einer hitzebeständigen Schüssel (ideal für ein Wasserbad) das Eigelb geben. Füge den Essig oder Weißwein und den Dijonsenf hinzu.

Wasserbad vorbereiten: Erhitze Wasser in einem Topf, aber lass es nicht kochen. Die Schüssel mit den Eigelben darüber platzieren, um ein Wasserbad zu schaffen. Stelle sicher, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt.

Eine weitere Variante ist das Aufschlagen in einem dicken Topf. Gusseisen eignet sich am besten.

Rühren und Erhitzen: Schlage die Eigelbmischung kontinuierlich mit einem Schneebesen. Langsam die geschmolzene Butter hinzufügen, während du gleichzeitig weiter rührst, bis die Sauce langsam andickt.

Konsistenz anpassen: Falls die Sauce zu dick wird, füge einen kleinen Spritzer heißes Wasser hinzu, um die Konsistenz zu justieren.

Würzen und abschmecken: Füge Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft nach Geschmack hinzu. Schmecke die Sauce ab und passe die Gewürze entsprechend an.

Hollandaise-Sauce ist am besten frisch zubereitet, da sie schwierig zu lagern ist und leicht gerinnen kann. Genieße deine hausgemachte Hollandaise-Sauce!