

SAUCE HOLLANDAISE

Sauce Hollandaise

Sauce Hollandaise ist etwas, wovon die meisten Leute in der Küche Respekt haben – dabei kommt es nur auf die richtigen Tricks an und schon kann man auf die Fertigsauce aus dem Tetrapack verzichten. Einzige Ausnahme in meiner Küche – Sauce Hollandaise von T***y als Basis-Sauce auf der Pizza.



Zutaten als Sauce für 4 Personen:

4 Eigelb

200g Butter (Zimmertemperatur)

2 EL Zitronensaft

3 EL Wasser

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zubereitung ist wirklich leichter als man denkt. Zuerst lasse ich die Butter in einer kleinen Pfanne zerlaufen ohne sie wirklich stark zu erhitzen (Stufe 3 von 9). Sobald die Butter fast vollständig zerlaufen ist nehme ich die Pfanne von der Herdplatte und stelle sie zum Abkühlen beiseite.



Jetzt trenne ich die Eier und gebe das Eigelb in ein kleines Schüsselchen. Mit 3 EL Wasser, Zitronensaft, Pfeffer und Salz mit dem Schneebesen vermischen.



Dann kommt das Schüsselchen in ein Wasserbad wo ich es bei mittlerer Hitze langsam erwärme (Stufe 6 von 9). Das Ei jetzt am besten nicht mehr aus den Augen lassen und immer schön mixen.



Sobald es lauwarm ist mit dem Stabmixer aufschlagen bis es von der Konsistenz crémig wird.



Das Schälchen aus dem Wasserbad nehmen – ihr habt es fast geschafft, jetzt kann kaum noch

etwas schiefgehen. Dann Löffelweise die zerlassene Butter einrühren (wieder mit dem Schneebesen). Nach jedem Löffel ordentlich umrühren bis wieder eine gleichmäßige Crème entstanden ist. Wenn die Hälfte der Butter eingerührt ist den Rest vorsichtig und unter durchgehendem Rühren aus dem Topf in die Schale geben. Sobald euch die Konsistenz gefällt wird die Sauce noch ein letztes Mal mit dem Stabmixer aufgeschlagen, abgeschmeckt und je nach Geschmack noch mit etwas Pfeffer, Salz oder Zitronensaft verfeinert.



Fertig!