

Sauce Hollandaise



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Butter	200 g
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Esslöffel

Zubereitung:

Die Butter schmelzen lassen und auf ca. 40 Grad erwärmen.

Eidotter, Zitronensaft und Wasser über Dampf sehr schaumig schlagen.

Die Butter unter ständigem Rühren langsam dazugeben damit eine sämige, dickliche Sauce entsteht.

Diese dann nach Bedarf abschmecken.

Die Sauce kann durch Zugabe von Flüssigkeit dünner oder durch weiteres einrühren von flüssiger Butter dicker verändert werden.

TIP 1:

Statt normalem Wasser kann auch Suppe oder Fond vom Spargel, Fisch etc. je nach Geschmack und Gericht verwendet werden.

TIP 2:

Sollte die Sauce zerinnen, d.h. sie wird flockig und dünnflüssig nicht wegwerfen und mit allen Zutaten von vorne beginnen.

Einfach die Schüssel beiseite stellen, nochmals ein Dotter, mit etwas Zitronensaft und Flüssigkeit über Dampf sehr schaumig schlagen und die zerronnene Sauce unter ständigem Rühren langsam einfließen lassen.

TIP 3:

Die Sauce eignet sich nicht nur als Beilage, sondern auch zum Gratinieren von Gemüse, Innereien, Fleisch und Fisch.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1624-Sauce-Hollandaise.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at