

SAUCE HOLLANDAISE



ZUTATEN (für 10 Personen):

6 Eigelbe (120g)

120ml guter Chardonnay

100ml Chardonnayessig

1 Schalotte (in feine Würfel geschnitten)

6g Fleur de Sel (nach Belieben geräuchertes Fleur de Sel)

500g Butter

Zitronensaft

Weißer Pfeffer (Mühle), Lorbeerblatt, weiße Pfefferkörner

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter vorsichtig schmelzen und den Topf zur Seite stellen, damit die Butter wieder abkühlen kann. Zeitgleich aus dem Weißwein, Essig, 100ml Wasser, Würfeln einer Schalotte, Lorbeerblatt und 3 weißen Pfefferkörnern eine Reduktion kochen. Die Flüssigkeit auf 1/3 reduzieren.

2. Eigelb mit der noch warmen Reduktion in einem schweren Topf auf kleinster Flamme oder in einem Schlagkessel auf dem Wasserbad mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen. Die Temperatur sollte zwischen 65 und 70 Grad liegen. Das Ei darf auf keinen Fall gerinnen, aber die Masse sollte soviel Stand haben, dass die Spuren des Schneebesens sichtbar bleiben.

3. Das Ganze von der Herdplatte nehmen und die Butter in einem dünnen Strahl einarbeiten. Mit Fleur de Sel und Estragonessig abschmecken.

Je nach Belieben mit einem Spritzer Zitronensaft und weißem Pfeffer verfeinern. Alternativ können Sie anstatt des weißen Pfeffers auch Tabasco verwenden. Die Sauce Hollandaise möglichst schnell servieren oder warm halten.