

Hollandaise 1a

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Butter, 1 Zwiebel, 6 schwarze Pfefferkörner, 1 Zweig Estragon, 150 ml kräftiger, trockener Weiswein, 2 Hühnereier, 1 Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Muskatnuß.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel fein hacken. Butter klären, d. h. im Wasserbad erhitzen, so dass sich die Molke vom Butterfett trennt, dann das Butterfett in ein anderes Gefäß umfüllen und im Wasserbad warm halten.

Die Zubereitung:

Den Weiswein, mit der gleichen Menge Wasser, der gehackten Zwiebel, den Pfefferkörnern und dem Estragon in einem kleinen Topf erhitzen und einkochen, bis noch gut 2 Esslöffel Sud verblieben sind. Den Sud durch ein feines Sieb in eine Schlagschüssel geben, abkühlen lassen. Die Eigelbe sauber trennen und zu dem Sud in die Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen leicht verquirlen. Die Schlagschüssel in ein Wasserbad stellen und sofort schaumig schlagen. Hierzu sollte die Schüssel nicht zu stark erhitzt werden, da die Masse sonst gerinnt.

Tip: Bei zu starker Gerinnung vorsichtig kaltes Wasser in kleinen Mengen zugeben und weiter schlagen. Die Sauce sollte eine sehr schaumige und lockere Konsistenz haben (wie Eierschnee).

Anschließend die Saucenbasis aus dem Wasserbad nehmen und für einen sicheren Stand sorgen.

Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen die flüssige, getrennte Butter zunächst tröpfchenweise, dann teelöffel- und zuletzt eßlöffelweise in die Schlagschüssel tropfen lassen.

Im günstigsten Fall sollte die Sauce eine leicht feste schaumige Konsistenz haben. Tip: Die Konsistenz lässt sich im heißen Wasserbad - immer unter ständigem Schlagen - erhöhen und unter vorsichtiger Zugabe von kaltem Wasser verringern.

Zuletzt die Sauce vorsichtig mit fein gesiebtetem frischen Zitronensaft, Salz, frisch gemahlenem weißem Pfeffer, einer winzigen Prise Cayennepfeffer und etwas geriebener Muskatnuß abschmecken.

Guten Appetit!

Anmerkung: die Menge reicht eigentlich nur für zwei.