

Sauce Hollandaise

ZUTATEN: (4 Personen)

4 Eigelb
200g Butter
80ml Weißwein oder Spargelsud
mit Weißwein
80 -100ml Spargelsud oder Wasser
Prise Zucker
Spritzer Zitrone
Salz, Pfeffer nach Bedarf

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 2l oder
Kuhn Rikon Hotpan 2l
1,5l Wasserbadschüssel
Edelstahlschwingbesen

ZUBEREITUNG:

Die Zubereitung erfolgt in einem Wasserbad, da sich ansonsten das Ei zu schnell erhitzt und anfängt fest zu werden (stocken).

1. In den 2l Topf 200ml Wasser geben und die 1,5l Wasserbadschüssel hinein hängen.
2. Die Butter im Wasserbad bei 2/3 Hitze schmelzen und anschließend die geschmolzene Butter in einen Messbecher geben.
3. Die Wasserbadschüssel auskühlen lassen und dann das Eigelb hinzugeben und mit etwas Salz und Pfeffer verrühren.
4. Nun erneut bei 2/3 Hitze das Eigelb erwärmen und dabei mit dem Schneebesen ständig aufschlagen, so dass Luft untergehoben wird (cremig schlagen).
5. Unter ständigem Rühren abwechselnd die flüssige Butter, Weißwein, Spargelsud hinzugeben und ständig weiterrühren damit keine Klumpen entstehen.
6. Nach und nach sollte das Ei fester werden und eine cremige Sauce entstehen.
7. Nun mit Zucker, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Tipp:

Mit etwas Spargelsud kann man die Sauce wieder aufwärmen und flüssig machen. Die Sauce kann 2-3Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.