

Hollandaise

Zutaten:

150 g Butter
2 Eigelb (Größe M)
2 EL Weißwein
etwa 3 Spritzer Zitrone
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1. Zubereiten: Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen und den Schaum abschöpfen.

2. Eigelb mit Weißwein in einer Edelstahlschüssel mit einem Schneebesen verschlagen. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad (Wasser darf nicht kochen!) setzen. Die Eigelbmasse mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Masse schaumig ist.

3. Die etwas abgekühlte Butter langsam unter die Eigelbmasse schlagen. Die Soße mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Hinweis: Nur **ganz frische** Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!).

Abwandlung für eine Béarnaise: Den Weißwein durch einen Kräutersud ersetzen. Dafür 1 Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einen Topf geben. 1 TL gehackten Estragon und 1 TL gehackten Kerbel, 2 TL Weißweinessig und 2 EL Wasser hinzufügen und einmal aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Kräutersud etwa 5 Min. mit Deckel ziehen lassen, ihn dann durch ein feines Sieb gießen. Je 1–2 TL gehackten Kerbel und gehackten Estragon unter die fertige Soße rühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Abwandlung für eine Maltaise: Anstelle von Weißwein 2 EL Orangensaft (möglichst frisch gepresster Blutorangensaft), 2 TL warmes Wasser und 1 EL Zitronensaft verwenden. Die Soße mit Salz und Zucker abschmecken, mit der abgeriebenen Schale von 1/4 Orange (unbehandelt) bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 35 g, Kh: 1 g, kJ: 1.342, kcal: 321

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Schulkochbuch** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 4 Portionen



aufwändig



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Eine Hollandaise eignet sich besonders zu Spargel, Brokkoli oder hellem Gemüse
- Aufgeschlagene Soßen lassen sich nur kurze Zeit im Wasserbad warm halten. Bei langem Stehen können sich die Soßen in Fett und Eigelb trennen, sie gerinnen. Deshalb die Soßen möglichst kurz vor Gebrauch aufschlagen.
- Geronnene Soßen entweder mit dem Schneidstab pürieren oder 1 Eigelb mit 1 Esslöffel kaltem Wasser verrühren und die geronnene Soße im Wasserbad nach und nach unterrühren. Die Soße nochmals mit den Gewürzen abschmecken.