

Crème-légère-Hollandaise

Die klassische Soße zu Spargel und Gemüse.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

70 g Butter
1 Ei (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
100 ml Weißwein
etwa 1 EL Orangensaft
75 g Dr. Oetker Crème légère oder
Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker

1 Vorbereiten:

Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen und den Schaum abschöpfen.

2 Zubereiten:

Ei und Eigelbe mit Weißwein und Orangensaft in einer Edelstahlschüssel mit einem Schneebesen verschlagen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad (Wasser darf nicht kochen!) setzen. Die Eiermasse mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Masse schaumig ist. Dann den Topf vom Herd ziehen.

- ## 3
- Die etwas abgekühlte Butter langsam unter die Eiermasse schlagen. Zum Schluss Crème légère oder Crème fraîche Classic unter die Masse rühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Bernaiser Soße nehmen Sie statt 1 EL Orangensaft 1 EL Kräuteressig und verfeinern die Soße mit 2 EL gehacktem Kerbel und 1 EL gehacktem Estragon.
- Geronnene Soßen können mit einem Pürierstab wieder aufgemixt werden.