

Sauce Hollandaise

Zutaten

Für etwa 2 dl Sauce

Reduktion:

4 EL Weisswein

1 EL Weissweinessig

1 EL Wasser

½ Zwiebel, fein gehackt

1 Petersilienstängel

6 Pfefferkörner, grob zerdrückt

1 Lorbeerblatt

2 Eigelbe

100g Butter, kalt, in Stücken

Salz

Pfeffer

einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

1. Wein bis und mit Lorbeerblatt aufkochen, Hitze reduzieren, die Flüssigkeit bis auf 2 EL einkochen, auskühlen lassen.
2. Eigelbe und Flüssigkeit in einer Chromstahlschüssel verrühren. Unter ständigem Rühren über dem heissen Wasserbad schaumig schlagen.
3. Butter portionenweise unter Rühren dazugeben, bis die Sauce cremig ist.
4. Sauce würzen, mit Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

Passt zu Spargeln, Fisch und Salzkartoffeln Info Gerinnt die Sauce, 2 EL eiskaltes Wasser oder einen Eiswürfel dazugeben. Rühren, bis die Sauce wieder cremig ist.