

Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 TL Zucker
- 1-2 EL Zitronensaft
- 190 g Butter
- (1 TL Weißweinessig)
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und kurz aufkochen lassen, bis sie vollständig flüssig und heiß ist. Währenddessen Eigelb, Senf, Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben.

Die heiße Butter langsam und gleichmäßig zu den restlichen Zutaten gießen, während alles mit einem Stabmixer auf höchster Stufe vermixt wird. Dabei den Mixer zunächst am Boden des Gefäßes halten und erst nach wenigen Sekunden leicht anheben, damit sich eine cremige Emulsion bildet.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz kann etwas mehr Zitronensaft oder wahlweise Weißweinessig bzw. ein kleiner Schluck warmes Wasser ergänzt werden.

Direkt servieren oder bis zum Verzehr warmhalten, jedoch nicht erneut stark erhitzen, da die Sauce sonst gerinnen kann.