



## Sauce

# Sauce Hollandaise

Rezept für 5 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Vorbereitung der Reduktion:**

2 Stück Schalotten, sehr fein gehackt  
1.5 dl Weisswein, trocken  
1 Stück Lorbeerblatt  
5-8 Stück Pfefferkörner, zerdrückt  
2 EL Essig (Weissweinessig)

**Zubereitung der Sauce:**

4 Stück Eier, davon die Eigelbe  
300 gr Butter, geschmolzen und geklärt  
Evtl. wenig Wasser  
Salz  
Eine Prise Cayennepfeffer  
Etwas Worcestershire-Sauce  
Etwas Zitronensaft

**Zubereitung:****Vorbereitung Reduktion:**

Kasserolle, Schalotten, Lorbeerblatt, Weisswein, Essig, Pfefferkörner

In einer Kasserolle die fein gehackten Schalotten mit dem Weisswein, Essig, Lorbeerblatt und den gestossenen Pfefferkörnern aufkochen. Auf die Hälfte einreduzieren. Lorbeerblatt entnehmen und durch ein Sieb streichen. Auf die Seite stellen.

Butter

Die Butter in einer kleinen Kasserolle auslassen und einmal aufschäumen lassen. In eine kleine Kanne mit Ausgiesser füllen und das Butterfett absinken (absetzen) lassen.

**Zubereitung der Sauce:**

Wasserbad, Eigelbe  
Schalottensauce (Reduktion)

Eigelbe im Wasserbad mit einem Schwingbesen schaumig (cremig) rühren. Die einreduzierte Schalottensauce (Reduktion) beifügen.

Zerlassene Butter

Die noch warme Butter – unter stetem Rühren – erst tropfenweise, dann in einem ganz dünnen Strahl "peu à peu" dazugießen. Kräftig rühren.

Die Sauce Hollandaise darf keinesfalls kochen, sonst gerinnt sie. Das Wasserbad sollte die Temperatur von 80 Grad nicht übersteigen. Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, unter stetem Rühren etwas Wasser beifügen.

Cayennepfeffer, Worcestershire, Zitronensaft

Die Sauce mit Salz, einer Prise Cayenne pfeffer, etwas Worcestershire-Sauce und Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

**Tipp:**

Die zerlassene Butter sollte beim Zufügen etwa die gleiche Temperatur haben wie die Eiercrème. Dann bindet die Sauce am besten.

**Saucen Varianten:**

- Mit 100 gr steif geschlagenem Rahm (kurz vor dem Servieren sorgfältig darunter gezogen) wird die Hollandaise zur **Sauce Mousseline**
- Mit 10 gr fein gehacktem (frischem) Estragon zur **Sauce Bèarnaise**
- Mit 5 gr gehacktem Kerbel, 5 gr gehacktem Estragon und 15 gr Tomatenmark zur **Sauce Choron**
- Mit 20 gr Dijonsenf zur **Sauce Dijonnaise**
- Mit 75 ml Blutorangensaft zur **Sauce Maltaise**