

Sauce Hollandaise

Anzahl: 1.0 Liter

Zutaten

- 50 g Schalotten, geschält
- Pfefferkörner, weiß
- 30 g Weißweinessig
- 30 g Weißwein
- 80 g Wasser
- Salz
- 200 g Eigelb, pasteurisiert
- 750 g Butter, geklärt
- Pfeffer, weiß, aus der Mühle
- Tabasco, rot
- Cayennepfeffer, gemahlen
- Zitronensaft, frisch

Vorbereitung

- Schalotten fein hacken.
- Pfefferkörner zerdrücken.
- Geklärte Butter auf 45 °C erwärmen.

Zubereitung

- Schalotten, Pfefferkörner, Weißweinessig, Weißwein und die Hälfte der Wassermenge fast vollständig reduzieren.
- Die restliche Wassermenge zur Reduktion geben, leicht salzen und durch ein Sieb passieren.
- Passierte Reduktion zusammen mit dem Eigelb im Wasserbad zu einer cremigen Masse schlagen.
- Außerhalb des Wasserbades die geklärte Butter (Temperatur 45 °C) in regelmäßigem feinem Faden unter die Eigelbmasse schwingen.
- Sauce mit Salz, weißem Pfeffer, Cayennepfeffer, Tabasco und etwas Zitronensaft abschmecken.
- Die holländische Sauce während der Ausgabezeit (Service) zugedeckt an einem warmen Ort aufbewahren.

Hinweise für die Praxis

Die Butter stets im Wasserbad klären, wodurch der Buttergeschmack besser erhalten bleibt. Butter anschließend vorsichtig dekantieren und durch ein Passiertuch passieren. Sollte die Sauce gerinnen, etwas Eigelb mit Wasser im Wasserbad schaumig schlagen und die Sauce tropfenweise dazugeben. Eine weitere Möglichkeit ist, der geronnenen Sauce ein wenig heißes (bei zu kalter geronnener Sauce) oder kaltes Wasser (bei zu heißer geronnener Sauce) beizugeben und am Rand beginnend langsam einzurühren.

Quelle: Pauli, die Küchenbasis ([App für iPhone](#))