

Reduktion für Sauce Hollandaise

Zutaten

1 Schalotte

500 ml Weißwein

150 ml Estragonessig



Zubereitung

Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Mit Weißwein und Essig in einen Topf geben und etwa auf $\frac{1}{4}$ (ca. 150 ml) einkochen lassen. Diese Reduktion ist eine prima Grundlage für Die Cremige Sauce. Sie lässt sich sehr gut aufbewahren. Luftdicht verschlossen, ca. 1 Woche haltbar.