

Sauce Hollandaise

Zutaten

1	Schalotte
50 ml	Essig
50 ml	Weißwein
50 ml	Wasser
5	Pfefferkörner
250 g	Butter
4	Eigelb
etwas	Salz und Pfeffer



Zubereitung

1.

Die Schalotte schälen, in Streifen schneiden und in einem Topf, gemeinsam mit dem Essig, dem Weißwein, dem Wasser und den Pfefferkörnern aufkochen. Wenn die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist, diese durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen und zum Eigelb geben.

2.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Beim Erhitzen trennt sich die Molke vom Butterfett. Die Butter durch einen feines Sieb oder einen Kaffeefilter gießen.

3.

Die Eigelbe im Wasserbad aufschlagen bis die Masse anfängt zu binden. Langsam die lauwarme Butter zum Ei geben und mit einem Schneebesen die Hollandaise aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.