

Buttersaucen - zum Spargel

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eigelb
3	Essl.	Weisswein
150	Gramm	Butter
		Jodsalz
		Weisser Pfeffer

Anleitung:

Eigelb in einen Kessel oder Schüssel geben; Weisswein hinzufügen und das ganze über Wasserbad nicht zu heiss kurz mit dem Schneebesen anschlagen. Ausgelassene und auf Handwärme abgekühlte Butter tropfenweise durch ständiges Rühren unterschlagen. Dabei ist immer darauf zu achten, dass die Masse nicht zu stark erhitzt wird und die Eigelbe gerinnen. Ab und zu mit dem Finger die Temperatur etwas prüfen und bei Bedarf kurz vom Wasserbad nehmen.

Im Klartext heisst dies: Man schlägt mehr oder weniger über dem Dampf auf, der durch das wenige Wasser im Topf entsteht. Die aufgeschlagene Sauce nur mit Jodsalz und weissem Pfeffer würzen, evtl. mit wenig Zitronensaft ableiten.

Von dieser Grundsauce lässt sich unter Zugabe von frischen, gehackten Kräutern eine Kräutersauce ableiten. Durch Zugabe von frischem Tomatenpüree und gehacktem Basilikum kann man eine exzellente italienische Buttersauce bereiten. Ihrer Phantasie sind bei dieser Grundsauce und deren Veredlung überhaupt keine Grenzen gesetzt. Buttersauce kann nicht wieder erwärmt werden, da sie in der Regel gerinnt.