

Hollandaise

Zutaten für: 1 Rezept

6		Eigelb
1	Teel.	Zitronensaft
4	Essl.	Weißwein
		Salz
		Pfeffer
125	Gramm	Butter in Flöckchen

Anleitung:

Eigelb, Zitronensaft, Weißwein, Salz und Pfeffer so lange mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse schaumig wird und leicht dick. Der Schneebesen muß dabei immer die ganze Masse in Bewegung halten! Achten Sie darauf, daß sich nicht am Rand oder am Boden etwas festsetzt. Wenn die Masse durch und durch hell und schaumig geworden ist, wird die vorher bereitgestellte, zimmerwarme Butter in Flöckchen unter die Eiersoße gezogen, und zwar nach und nach. Wenn die Soße glatt, dick und glänzend geworden ist, kann sie serviert werden. Achtung: Wenn die Hitze beim Unterschlagen der Butter nicht sorgfältig reguliert wird, kann die Soße gerinnen (sie wird "krisselig", Eierflöckchen und Fett trennen sich). Dann hilft ein Trick: Beim ersten Anzeichen Topf schnell vom Herd nehmen und ein, zwei Eßlöffel eiskalte Sahne (notfalls auch Eiswasser) unterrühren. Erst wieder auf die Kochstelle setzen und weitere Butter einarbeiten, wenn die Soße wieder ganz glatt geworden ist. Nur mit Zitronen- oder Limettensaft gewürzt paßt die Soße Hollandaise zu Spargel, Blumenkohl, Artischocken und feinen Fischen.

Mit Gewürzen läßt sie sich vielfältig abwandeln: Mit grünem Pfeffer (zu Steaks) oder mit Kaviar (zu gegrilltem Lachs), mit scharfem Senf, Tomaten-Püree ,zu Nudelgerichten oder gehackten Kräutern (zu gekochtem Fisch, Steaks, Eiern).