



Sauce Hollandaise

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 200 ml

Mengenplanung: 3 Personen

Zutaten:

- 125 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 Zwiebel, rot
- 2 EL Wasser
- 1 EL Balsamico
- Salz & Pfeffer
- Zitronensaft



Sonstiges:

- Pürierstab
- Haarsieb

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein hacken
2. Mit Wasser und Essig in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen
3. Zwiebeln in ein Sieb abgießen, ausdrücken und den Sud dabei auffangen
4. Butter in der Mikrowelle schmelzen und leicht abkühlen lassen
5. Eigelb und Sud in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab cremig aufschlagen
6. Schluckweise die Butter dazu geben und gut durchmischen
7. Sauce mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken

Es ist wichtig, dass die heiße Butter nur in kleinen Schlucken zugegeben wird, da das Ei sonst anfängt zu flocken. Durch das Quirlen verbinden sich Ei und Butter und es entsteht eine cremige Sauce.

Die Soße sollte dann direkt serviert werden, da sie schnell andickt beim Erkalten!