



# Sauce Hollandaise

Für ½ Liter

🕒 Vor- und Zubereitung: 30 Min.

📌 Sauce



## ZUTATEN:

25 g	Schalotten, geschält, fein gehackt
5 stk	Pfefferkörner, weiss, zerdrückt
15 g	Weisser Balsamicoessig oder Weissweinessig
15 g	Weisswein
40 g	Wasser
	wenig Salz
200 g	Eigelb
325 g	geklärte Butter (siehe Rezeptvideo in Kategorie «Grundlagen»)
	Pfeffer, weiss, aus der Mühle
	Tabasco, rot
	Cayennepfeffer, gemahlen
	Zitronensaft, frischgepresst

## ZUBEREITUNG:

- Schalotten, Pfefferkörner, Weissweinessig, Weisswein und 20 g Wasser fast vollständig reduzieren
- Das restliche Wasser dazugeben, leicht salzen und durch ein Sieb passieren
- Reduktion zusammen mit dem Eigelb im Wasserbad (80 Grad) zu einer cremigen Masse schlagen
- Geklärte Butter auf ca. 45 Grad erwärmen
- Ausserhalb des Wasserbades die geklärte Butter langsam (fadenweise) unter die Eigelbmasse schwingen
- Sauce mit Salz, weissem Pfeffer, Cayennepfeffer, Tabasco und etwas Zitronensaft abschmecken

*Eine korrekte Sauce Hollandaise hat eine cremige und kompakte Konsistenz.*