



Brunnenkresse - Hollandaise

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kräuterige Variante der Sc. Hollandaise; passt zu Fleisch, Fisch und jungem, edlem Gemüse

Zutaten

- 175 g Schalotten, fein gewürfelt
- 5 schwarze Pfefferkörner, gestoßen
- 200 ml trockener Weißwein
- 125 g Brunnenkresse, gezupft, grob gehackt
- 150 g Butter
- 3 Eigelbe
- 1 El Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Butter erhitzen, klären, absetzen lassen, lauwarm halten.

Schritt2

Die Reduktion:

Schritt3

Die Schalotten, Pfefferkörner und Weißwein auf 4 El einkochen lassen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Eigelbe auf einem heißen Wasserbad cremig, dicklich aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren,

damit sich die Bindfähigkeit entwickeln kann.

Schritt6

Die Butter zunächst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl dazu geben, fleißig rühren. Ist die Bindung gut, auch etwas von der abgesetzten Molke unterrühren.

Schritt7

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, kurz vor dem Servieren die Brunnenkresse unterheben.

Schritt8

Lauwarm „fluffig“ zu Tisch geben.

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** brunnenkresse, hollandaise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brunnenkresse-hollandaise/>