

Champagner - Kerbel - Hollandaise

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus der französischen Haute Cuisine, die Königin der Saucen, mit Champagner getoppt

Zutaten

- 1 Bündchen frischer Kerbel, gehackt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 8 Pfefferkörner, grob gestoßen
- 150 ml trockener Champagner
- (Geht auch mit trockenem Prosecco oder Sekt)
- 150 g geklärte Butter
- 3 Eigelbe
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Reduktion:

Schritt2

Die Kerbelstiele, Schalotten, Pfefferkörner und Champagner Feuer auf 50 ml einkochen, passieren, gut ausdrücken.

Schritt3

Mit den Eigelben auf einem heißen Wasserbad zu einer schaumig - cremigen Eiermasse aufschlagen, die Eigelbe gut „ausgaren“ lassen.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Butter erhitzen und lauwarm abstehen lassen.

Schritt5

(Gern lasse ich sie zu einer leichten Nussbutter werden, das gibt den feinen Geschmack)

Schritt6

Nunmehr, weiter auf dem Wasserbad, die flüssige Butter zunächst in kleinem Strahl, nach und nach mit dem Schneebesen unter ständigem Rühren zugießen, das dauert etwa 3 - 4 min.

Schritt7

Später, wenn eine gute Bindung gegeben ist, kann man etwas größere Mengen dazu geben.

Schritt8

Wenn allerdings sie allerdings zu "Glänzen" beginnt, ist sie zu heiß geworden, das flockt das Eigelb aus.

Schritt9

Darum schell etwas Champagner dazu geben und sie wieder „einfangen“, um sie schön dickflüssig und homogen zu bekommen.

Schritt10

Vor dem Servieren noch einen Spritzer Champagner und den gehackten Kerbel verrühren.

Rezeptart: Buttersaucen

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