



Hollandaise - Mornay Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Besonders gut zum überbacken von Fisch und hellem Fleisch geeignet,

Zutaten

- 3 - 4 Eigelbe, nach Größe
- 250 g zerlassene Butter
- 40 g geriebener Parmesan oder Gryerzer
- Kein Salz, Käse enthält genug
- Für die Reduktion:
- 3 El Weißwein Essig
- 1 El Zitronensaft
- 6 El Wasser
- 1 kleine Zwiebel, besser Schalotten, gewürfelt
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zunächst die Butter erhitzen, klären; gern lasse ich sie leicht bräunen; das ergibt einen "nussigen" Geschmack. Zurück ziehen, etwas abstehen lassen, damit sich die Molke absetzen kann.

Schritt3

Schritt4

Die Reduktion:

Schritt5

Den Weißwein Essig, Wasser, Zwiebelwürfel und Pfefferkörner aufkochen und auf ca. 3 Esslöffel reduzieren.

Schritt6

Anschließend in die Aufschlagschüssel passieren und die Eigelbe hinein geben.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Auf einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen, 6 - 8 min. intensiv aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren, damit die ihre Bindefähigkeit entwickeln können.

Schritt9

Hin und wieder vom Wasserbad nehmen, damit sich nichts verfestigt.

Schritt10

Nunmehr, zunächst tropfenweise, die geklärte Butter dazu geben, dann in etwas größeren Mengen. Obacht geben, dass die Masse nicht "glänzt, überfettet" und die Bindung verliert.

Schritt11

Nicht zu kalt oder zu heiß halten, beides kann sie gerinnen lassen.

Schritt12

In dem Fall kann man etwas kaltes Wasser dazu geben und von einer Seite wieder neu aufrühren.

Schritt13

(Die Sc. Hollandaise ist eine so genannt „warm aufgeschlagene Buttersoße“, die, wenn sie gerinnt, mit etwas kaltem Wasser oder einem Spritzer Essig „reanimiert“ werden kann)

Schritt14

80 ° C ist die richtige Serviertemperatur, kurz vorher den Reibkäse unterheben.

Schritt15

Das zu Überbackene "üppig" überziehen und noch einmal mit etwas Reibkäse bestreuen und unter den Heizschlangen überbacken

Rezeptart: Buttersaucen

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