



# Krabben - Hollandaise

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Köstlich zu frischem Spargel und jungen Kartoffeln

## Zutaten

- 4 Eigelbe
- 1 El Estragonessig
- 1 Tl Zitronensaft
- 180 g Nussbutter
- 30 g Krebsbutter, aufgelöst
- 75 g deutsches Krabbenfleisch, küchenfertig, ausgedrückt, grob gehackt
- 1 Tomate ohne Haut, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 Prise Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Krabben - Hollandaise:

### Schritt2

Die Eigelbe mit Estragonessig und Zitronensaft versetzen, salzen, pfeffern und auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

### Schritt3

Die Eigelbe gut ausgaren, hin und wieder vom Wasserbad nehmen, damit sich an den Rändern nichts verfestigt, reichlich rühren.

### Schritt4

Dabei die Butter erhitzen, leicht „nussig“ werden lassen, (Was einem tollen Geschmack zu gute kommt) die Molke absetzen lassen.

### **Schritt5**

Nunmehr unter ständigem Rühren., (Eine Hollandaise wird gerührt und nicht geschlagen)

### **Schritt6**

zunächst Tropfenweise die Butter dazu geben, nicht die Bindung verlieren.

### **Schritt7**

(Sollte es dennoch passieren, dann kann man diese mit 1 El kalten Wasser wieder Alles reparieren)

### **Schritt8**

Zuletzt die warme, flüssige Krebsbutter unterrühren und das gut ausgedrückte Krabbenfleisch unterheben. Für die Optik die Tomatenwürfelchen dazu geben.

**Rezeptart:** Buttersaucen **Tags:** frühlingshaft, krabbenfleisch, krebsbutter, Tomate

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