

Mediterrane 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' : '' });
```

Hollandaise - Variante, passt zu kurz gebratenem Fleisch, Spargel und Vielem mehr

Zutaten

- 300g Butter
- 100 g Schalotten, gewürfelt
- 20 g getrocknete Tomaten, klein gewürfelt
- 20 g schwarze Oliven, klein gewürfelt
- 6 Stiele frischer Estragon, gezupft, grob gehackt
- 300 ml Wermut Noilly Prat
- 1 Tl weiße Pfefferkörner
- 4 Eigelbe
- 2 El Zitronensaft
- 5 Stiele frischer Estragon
- 4 Stiele Basilikumblätter in feinen Streifen
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter zunächst zur „Nussbutter“ bräunen, die Molke am Boden absetzen lassen. (Das gibt den unvergleichlich leckeren Geschmack)

Schritt2

Die Reduktion:

Schritt3

Die Schalottenwürfel mit dem Wermut, Estragon, Pfeffer und 150 ml Wasser bei mittlerer Hitze auf 100 ml einkochen, durch ein feines Küchensieb passieren.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Eigelbe, Zitronensaft und Reduktion auf einem heißen Wasserbad cremig mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Eigelbe gut „ausgaren“ lassen.

Schritt6

Die lauwarm abgekühlte Butter zunächst tropfenweise, dann in etwas größeren Mengen vorsichtig unter rühren.

Schritt7

(Dabei immer auf eine gute Bindung achten, etwas kaltes Wasser zur Hand haben)

Schritt8

Die Tomaten - und Olivenwürfelchen, gehackten Estragon und Basilikum unter heben, nachschmecken, salzen pfeffern.

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** Basilikumblätter, getrocknete Tomaten, Schalotten, schwarze Oliven
Zutaten: Tomaten

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