



# 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:** getrocknete tomaten, schalotten, schwarze Oliven

**Zutaten:** Tomaten

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