



Orangen - Hollandaise

• **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **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' : '' });
```

Zu Kalbfleisch, Fisch, hellem Geflügel und Spargel

Zutaten

- 3 - 4 Eigelbe nach Größe
- 250 g zerlassene Butter ("Nussbutter")
- 1 Tl Orangenabrieb
- Saft von 2 Orangen
- 1 El Limetten - oder Zitronensaft
- Ev. ein Schuss Grand Marnier (Geht auch ohne)
- 1 Prise Salz, etwas gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter erwärmen, klären, leicht bräunen. (Das ergibt einen unwiderstehlich „nussigen“ Geschmack.)

Schritt2

Zurück ziehen, etwas abstehen lassen, damit sich die Molke absetzen kann; lauwarm abkühlen lassen.

Schritt3

Die Eigelbe salzen und pfeffern und mit dem Orangen - und Limettensaft und Abrieb auf einem heißen Wasserbad (mit einem Schneebesen) 6 - 8 min. intensiv aufschlagen.

Schritt4

Die Eigelbe gut ausgaren damit die ihre Bindefähigkeit entwickeln können. Dabei hin und wieder vom Wasserbad nehmen, damit sich nichts verfestigen kann.

Schritt5

Nunmehr, zunächst tropfenweise, später in etwas größeren Mengen die geklärte Butter dazu geben.

Schritt6

Obacht geben, dass die Masse nicht glänzt, überfettet und die Bindung verliert.

Schritt7

Dann etwas kaltes Wasser (1 - 2 Esslöffel) dazu geben und von einer Seite wieder neu aufrühren.

Schritt8

Weder zu kalt, noch zu heiß werden lassen, beides kann die Soße gerinnen lassen. 80 ° C sind eine gute Servier - Temperatur

Schritt9

Rezeptart: Buttersaucen

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