

Sauce Hollandaise, der edle “Klassiker”



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine Sauce Hollandaise selber machen schmeckt einfach soviel besser als ein Fertigprodukt. Mit diesem klassischen Rezept brauchen Sie 5 Minuten für die Vorbereitung und 10 Minuten für den Saucenansatz. Eine schöne Variante der Sauce Hollandaise ist die Sauce Bernaise.

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 250 g zerlassene Butter
- 1 Tl Zitronensaft
- Salz
- Für die Reduktion:
- 3 El Champagner Essig
- 6 El Wasser

- 1 kleine Zwiebel, besser Schalotten, gewürfelt
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner
- 1 Prise Salz, etwas gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Butter erhitzen, klären; gern lasse ich sie leicht bräunen; das ergibt einen "nussigen" Geschmack.

Schritt2

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

Schritt3

Die Reduktion:

Schritt4

Den Champagner Essig, Wasser, Zwiebelwürfel und Pfefferkörner aufkochen und auf ca. 3 Esslöffel reduzieren. Anschließend in die Aufschlagschüssel passieren und die Eigelbe hinein geben.

Schritt5

Der Sauce Hollandaise Ansatz:

Schritt6

Auf einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen, 6 - 8 min. intensiv aufschlagen.

Schritt7

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

Schritt8

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

Schritt9

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

Schritt10

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

Schritt11

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

Schritt12

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

Schritt13

80 ° C sind eine gute Serviertemperatur, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** edel, hausgemacht, klassiker, köstlich, vielseitig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)519
- Fett (g)57
- KH (g)1
- Eiweiss (g)3
- Ballast (g)0,3

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