



# Zitronen - Weißwein 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 Spargel, Kalbfleisch, Geflügel oder jungem, feinem Gemüse

## Zutaten

- 3 Eigelbe
- 200 g geklärte Butter
- 150 ml trockener Weißwein
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 1/4 Tl Rosenpaprika
- 1 - 2 Schalotten in dünnen Scheiben
- 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Butter erhitzen, gern lasse ich sie ganz leicht "nussig" bräunen, das gibt einen tollen Geschmack.

### Schritt3

Den Weißwein mit Lorbeer und Schalotten auf ca. 1/3 reduzieren lassen, durch ein Küchensieb passieren.

### Schritt4

Diese "Reduktion "mit den Eigelben auf einem heißen Wasserbad,

### **Schritt5**

mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

### **Schritt6**

Nicht zu heiß werden lassen, "Gerinnungsgefahr". Hin und wieder vom Wasserbad nehmen, aber gut ausgaren, nur so entwickeln die Eier ihre Bindefähigkeit.

### **Schritt7**

Die geklärte, abgesetzte Butter zunächst tropfenweise unterrühren. Ist die Bindung gut, dann in etwas größeren Mengen dazu geben.

### **Schritt8**

Wenn der Ansatz "glänzen" sollte, Immer etwas kaltes Wasser zur Hand haben, von einer Seite dazu geben um sie wieder "einzufangen".

### **Schritt9**

Mit dem Zitronensaft/ Abrieb und etwas Rosenpaprika abschmecken.

**Rezeptart:** Buttersaucen

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