

Sauce Hollandaise

Zutaten für 10 Personen:

30 ml Weisswein
30 ml Essig
30 ml Wasser
50 g gehackte Schalotte
15 zerdrückte Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
500 g Blanc Battu
6 Eigelb
600 g klarifizierte Butter
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Cayenne
Worcestersauce

Zubereitung:

Weisswein, Wasser, Essig, Schalotten, Pfefferkörner und Lorbeerblatt miteinander aufkochen und bis auf ein Viertel reduzieren lassen. Passieren. Reduktion und Eigelb im Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen, klarifizierte Butter langsam unter ständigem Schwingen unter die Masse mischen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Cayenne und Worcestersauce.

Varianten:

Sauce Maltaise: Hollandaise mit Blutorangensaft und mit Steifen von blanchierter Orangenschale garniert.

Sauce Mousseline: Unter eine Hollandaise kurz vor dem Servieren Schlagrahm ziehen.

Leichte Frühlingsvariante: Blanc Battu und Bärlauch unter die Hollandaise ziehen.
