

Blitz-Hollandaise

Zutaten

2 ganz frische Eigelb, verquirlt
120 g Butter, geschmolzen
1 TL Zitronensaft
wenig Zitronenraspel
wenig Zucker
Cayenne-Pfeffer
getrockneter Estragon
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung

Das aufgeschlagene Eigelb mit den übrigen Zutaten gut vermischen. Den geschmolzenen Butter in einem feinen Strahl dazu geben, dabei den Stab- oder Handmixer auf Hochtouren laufen lassen und die Ei-Buttermischung zu einer cremigen Sauce mixen.

Die Blitz-Hollandaise lässt sich im Wasserbad (nicht allzu heiss!) gut warm halten. Das Wasserbad hilft übrigens auch, wenn die Hollandaise etwas dünn geraten ist. Ab und zu umrühren, wenn die Hollandaise im Wasserbad steht.
