



Sauce Hollandaise

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

250 g Butter

3 Eigelb

4 EL Weißwein, trocken oder

Wasser

1 EL Zitronensaft, frisch

Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Butter würfeln und in einem Topf schmelzen lassen

Bei geringer Hitze leicht köcheln lassen, so dass sich die Molke absetzt

Diese (das ist dann eine weiße Schicht) mit einem Löffel abheben, um die Butter zu klären,

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, dann eine Metallschüssel für ein Wasserbad

einhängen. Die Eigelbe hineingleiten lassen und Weißwein und Wasser zugießen. Die

Masse mit einem Schneebesen zu einer schaumigen Creme ca. 2 bis 3 Minuten schlagen.

Die flüssige Butter portionsweise für die Sauce Hollandaise unter weiterem Schlagen eingießen

Zum Schluss die Sauce Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken



Lindchen
schmeckt