

BACHSERMÄRT

SAUCE HOLLANDAISE

Das Rezept ist für 4 Personen. Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Hollandaise

1 Eidotter
3 Esslöffel Reduktion
100 g heisse, geklärte Butter
Saft von ¼ Zitrone
Salz, weisser Pfeffer

Reduktion

¼ l Weisswein oder
¼ l Wasser und 2 El. Essig
100 g Schalotten oder Zwiebeln
1 Tl. Pfefferkörner
6 Stk Wacholderbeeren
3 Stk Lorbeerblätter
1 Sträusschen frischer Thymian

Für die Reduktion die Schalotten zu kleinen Würfeln von ca. 2mm Kantenlänge schneiden. Die Flüssigkeit und alle Zutaten zusammen aufkochen und um zwei Drittel reduzieren, abkühlen lassen und durch ein Sieb oder Tuch passieren.

Für die Sauce das Eidotter, den Zitronensaft und die Reduktion im Schneekessel über Wasserdampf schaumig aufschlagen.

ACHTUNG!! Nicht zu heiss (sonst wird der Dotter fest).

Den Schneekessel vom Herd wegnehmen und ohne Hitze die heisse geklärte Butter einrühren. Abschmecken.

Sollte die Sauce Hollandaise für Ihren Geschmack zu dickcremig sein, kann sie mit heisser Bouillon oder Reduktion verdünnt werden.