



SAUCE HOLLANDAISE SPARGEL REZEPT GELINGSICHER



Die Sauce Hollandaise, oder auch Hollandaise Soße passt perfekt zu Spargel, Fisch und Gemüse und stammt aus der französischen Küche. Sie ist eine Emulsion aus Eigelb und Butter und sollte frisch zubereitet und verzehrt werden. Damit sie bei der Zubereitung gelingt und sich gut verbindet, solltest du die Tipps beachten.



Zubereitungszeit

5-8 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG IM TOPF / AUF DEM WASSERBAD

Schmilz die Butter bei sehr niedriger Stufe, damit sie nicht zu heiß, sondern nur handwarm wird. Verrühre das Eigelb mit dem Zitronensaft, nach Belieben mit Weißwein, Salz und Pfeffer mit einem elektrischen Rührbesen über einem kochenden Wasserbad. Achte darauf, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt. Rühre nun so lange, bis die Eigelbmasse weißcremig ist (ca. 1-2 Minuten). Achte darauf, dass sie nicht überhitzt und reduziere bei Bedarf die Hitze.

Gieße die Butter in einem sehr dünnen Strahl hinzu und rühre weiter, damit sich die Soße gut verbindet.

SAUCE HOLLANDAISE:

- 250 g** Butter
- 3** Eigelbe
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 1 EL** Weißwein
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

ALTERNATIVE: ZUBEREITUNG IN DER KÜCHENMASCHINE

Schmilz die Butter bei sehr niedriger Stufe in einem Topf, damit sie nicht zu heiß, sondern nur lauwarm wird. Verrühre das Eigelb mit dem Zitronensaft, nach Belieben mit Weißwein, Salz und Pfeffer in deiner Küchenmaschine mit Hitzefunktion (Kenwood Cooking Chef Gourmet oder Kitchenaid mit Rührschüssel mit präziser Temperatureinstellung) mit dem Schneebesens auf Stufe 4. Erwärme die Masse nun für etwa 1-2 Minuten auf 78°C, bis sie weißcremig ist. Gieße die handwarme Butter ohne weitere Hitzezugabe hinzu und lasse die Soße weiterrühren, damit sie sich gut verbindet.

Verwende frische Eier

Verwende Bio Eier, damit das Eigelb schön „gelb“ ist

Erwärme einen kleinen Gusseisentopf mit kochendem Wasser, gieße das Wasser aus und fülle die Soße hinein, damit sie am Tisch warm bleibt oder fülle eine Thermoskanne mit kochendem Wasser, schüttele es weg und halte darin die Soße für bis zu 2 Stunden warm.

Serviere die Sauce Hollandaise immer frisch



Verfeinere deine Sauce mit Kräutern deiner Wahl, um eine Sauce Béarnaise herzustellen.

Noch ein Tipp zum Schluss: Ich hatte noch Hollandaise und Spargel übrig und abends total Gelüste darauf. Also habe ich den Spargel samt Hollandaise in der Mikrowelle erwärmt – und alles hat super funktioniert. Falls ihr also doch etwas übrig haben solltet, klappt das wunderbar.



SAUCE HOLLANDAISE SPARGEL REZEPT GELINGSICHER

Viel Spaß beim nachmachen,
eure Sally