



Sauce Hollandaise

4-6 Portionen

2-3 Schalotten

150 ml trockener Weißwein

3 Eier

250 g Butter (Süßrahmbutter)

Salz

10 Pfefferkörner

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Schalotten pellen und sehr fein würfeln

Butter in einem Topf erhitzen, kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen

Schalotten, Wein und Pfefferkörner erhitzen und einkochen lassen, bis etwa 4 EL Flüssigkeit übrig sind (Reduktion). Durch ein feines Sieb gießen und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe und die Reduktion in einem Schlagkessel über Wasserdampf mit einem Schneebesen rühren, bis die Masse dicklich wird. Zuerst tropfenweise, dann im feinen Strahl die Butter zufügen und unterschlagen. Mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

Sauce Béarnaise: Zur Reduktion wie auch zur fertigen Sauce Estragon zugeben.

Sauce Mousseline: 125 ml Sahne schlagen und unterheben.

Sauce Choron: 2 EL Tomatenmark unterrühren.

Sauce Maltaise: Saft und etwas abgeriebene Schale einer Blutorange untermischen.