

Sauce Hollandaise



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 cm Stück einer dünn abgeschälten Zitronenschale
- 10 Pfefferkörner
- 150 ml Weißwein (z.B. Riesling)
- 1 EL Weißweinessig (oder ein anderer Essig)
- 250 g Butter
- 3 Eigelbe
- Salz & weißer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft



Zubereitung

1. Butter klären: Die Butter würfeln und in einem mäßig heißen Topf schmelzen. Langsam aufkochen und dabei nicht rühren. Den entstehenden Schaum mit einem Löffel von der Oberfläche abschöpfen. So lange sanft köcheln, bis klar wird und sich kein Schaum mehr bildet.
2. Das Butterfett durch ein feines Sieb (mit einem Tuch oder Kaffeefilter ausgelegt) in hitzefestes Gefäß gießen.
3. Reduktion herstellen: Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. In einem kleinen Topf die Zwiebelringe mit Weißwein, Essig, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Pfefferkörner und einer Prise Zucker aufkochen. Langsam auf die Hälfte einreduzieren. Vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen.
4. Einen Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen und erhitzen. Eine metallene (Schlag)schüssel darauf setzen. Der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren. Nun die Eigelbe mit etwas Salz in die Schlaggeschüssel geben und schnell den Weinsud durch ein Sieb zugießen. Die Eiermasse über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dickschaumig aufschlagen.
5. Die Schüssel vom Topf heben. Die geklärte, warme Butter erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Schaummasse rühren. Dabei kräftig rühren. Es sollte eine geschmeidige, leicht dickflüssige Sauce entstehen. Vor dem Servieren mit Salz, weißen Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen.

Tipp: Geronnene Sauce kann nach Zugabe einiger Tropfen kalten Wassers wieder aufgeschlagen werden. Am Besten dazu einen Pürierstab benutzen.