

Schnelle Sauce Hollandaise nach Tim Mälzer — is(s) lecker!!!

Wieder Spargel ... 10 Euro kostet lb, aber ich habe meinem Spargeleinkaufsgatten schon gesagt, er möge doch lieber die dünneren Stangen in einer Iler-Qualität kaufen, da hat man einfach mehr von. Mehr Arbeit beim Schälen aber auch gedacht mehr auf dem Teller. Finde ich.

Diverse Hollandaisen habe ich schon ausprobiert. Weil die Selbstgemachte nicht unbedingt um Lichtjahre der aus dem Tetrapack voraus ist, habe ich am meisten diese genommen (Thomy vorzugsweise, das aber immer mit Bauchgrummeln, weil ich Produkte von Nestlé versuche zu vermeiden, aus politischen Gründen, quasi). Dieses Jahr bin ich aber experimentierfreudig, und da ich schon von guten Erfahrungen mit der schnellen Mälzer-Mixtur gelesen habe und weil die ohne Wasserbad und Tralala auskommt dachte ich, ich probiere sie aus. Und sie ist — wie sagt Mälzer sowas? — sie ist „saulecker“. Geht schnell von der Hand, ist auf Anhieb gelungen und auch der Buttersoßengatte fand sie fein. Die isse also für die Zukunft!

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 1 Essl. Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1 Essl. Crème fraîche, Sahnejoghurt oder Doppelrahmfrischkäse
- 175 Gramm Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Eigelbe, Zitronensaft und etwas Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab glatt mixen. Butter schmelzen lassen. Langsam bei laufendem Pürierstab in die Eigelb-Zitronensaftcreme laufen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Crème fraîche unterrühren.