

# Sauce Hollandaise

So gelingt die perfekte Mutter aller Saucen

AZ 11.4.2020

Zutaten für 4 Personen (4 dl)

- 250 g Butter
- 5 Eigelb
- 4 EL Weisswein,
- etwas Zitronensaft,
- Salz, weisser Pfeffer,
- Essig

Die Butter schmelzen. Vorsicht, maximal auf 50 °C erhitzen, da sonst die Sauce gerinnen kann.

Einen Messbecher (oder ein anderes hohes, enges Gefäss) in ein etwa 70 Grad heisses Wasserbad stellen, Eigelb, Gewürze, Zitronensaft, Weisswein mit der Schlagscheibe des Stabmixers schaumig rühren. Es muss eine steife Masse entstehen.

Anfänglich sehr langsam, gegen Schluss etwas schneller flüssige Butter hinzugeben, kontinuierlich auf der kleinsten Stufe verquirlen.

Abschmecken, warm stellen.