



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Sauce Hollandaise

Zutaten für ½ Liter:	
250 g Butter	2 EL Weißwein Essig
1 EL gehackte Schalotten	1 Tasse Weißwein
½ TL. Pfefferkörner	3 Eigelb
1 Lorbeerblatt	Salz

Zubereitung:

In einem kleinen Topf stellen Sie 250 g Butter auf und lassen die kochen bis sie klar wird, sieben die sofort durch ein feines Sieb und lassen die flüssige Butter abkühlen.

Jetzt machen wir eine Reduktion aus einem Esslöffel Schalottenwürfeln, einem halben Teelöffel zerstoßenen weißen Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, 2 Esslöffeln Weißweinessig und einer Tasse Weißwein, die lassen Sie auf ein Viertel einkochen, sieben die in eine Schüssel und lasse die Reduktion abkühlen.

Geben Sie 3 Eigelb mit der Reduktion in eine Schlagschüssel und schlagen die auf dem heißen Wasserbad solange bis der Schaum steif ist, nehmen die Schüssel aus dem Wasserbad und schlagen die Eigelb ein paar Minuten weiter, damit der heiße Schüsselrand kein Rührei draus macht.

Jetzt löffelweise die flüssige Butter unter die schaumige Eimasse rühren und zum Schluss mit Salz würzen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer