

Sauce Hollandaise

5 Eigelb
1 dl Weisswein
100 gr Eschalotten
zerdrückte Pfefferkörner
Pfeffer aus der Mühle
½ Zitronensaft
500 g Butter
Salz, Pfeffer



Butter zerlassen, den Schaum abschöpfen und die Butter etwas abkühlen lassen.
Weisswein, feingeschnittene Eschalotten und die zerdrückten Pfefferkörner in einer Pfanne aufkochen und bis zur Hälfte Flüssigkeit einreduzieren lassen.
Die Reduktion absieben und im heissen Wasserbad mit den Eigelb schaumig schlagen, bis die Masse fest ist.
Achtung: Sie darf nicht flockig werden.
Die flüssige Butter etwas erwärmen und löffelweise einrühren. Sie muss mit der Sauce binden und darf nicht scheiden.
Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.