

Sauce Hollandaise mit Ableitung

Zutaten

Variante 1:

250 g Butter
4 Eidotter
8 cl Weißwein

Weiteres:

Salz
Pfeffer

Variante 2:

250 g Butter
4 Eidotter
12 cl Weißwein
½ Zwiebel

Weiteres:

Salz
Pfefferkörner
Lorbeerblatt

Arbeitsbeschreibung

Variante 1:

1. Butter in einen Topf geben so lange bis sie klar ist und sofort mit einem Etamin abseihen. (nicht zu dunkel)
2. Sauce: Eidotter, Weißwein, Salz und Pfeffer in einem Schneekessel über Wasserdampf aufschlagen. Vom Dampf wegnehmen und die lauwarne Butter langsam eingießen.

Variante 2:

1. Gewürzreduktion: 12 cl Weißwein, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und ½ Zwiebel grob geschnitten einmal aufkochen lassen, 15 Minuten ziehen lassen und passieren.
2. Butter klären. (siehe oben)
3. Sauce; Eidotter und Gewürzreduktion in einen Schneekessel geben und über dem Wasserdampf aufschlagen. Vom Dampf wegnehmen und die lauwarne Butter langsam einrühren.

Hinweis

- Ableitung der **Sauce Hollandaise**
- **Sauce Béarnaise**: mit gehacktem Estragon und Kerbelblättern.
- **Sauce Mousseline**: mit geschlagenem Obers