

SAUCE HOLLANDAISE

Rezept von Klaus Böhler und Adrian Kaiser, Sheraton, Frankfurt/Airport

Zutaten für 4 Portionen:

3 frische Eier
500 g Butter
120 ml Weißwein
5 Pfefferkörner weiß
1 Lorbeerblatt
1 große Schalotte in feine Würfel
Salz, Pfeffer, Cayenne
1 Spritzer Worcestersauce
Zitrone

Zubereitung:

Butter bei kleiner Flamme auf dem Herd klären, also solange kochen lassen, bis sich die Molke vom Butterschmalz getrennt hat und klar geworden ist.

Für die Reduktion, Schalotten kurz in Butter anschwitzen, Gewürze zugeben, mit Weißwein aufgießen und um die Hälfte einkochen. Anschließend passieren.

Die Eier trennen, die Eigelb mit der Reduktion in einer Metallschüssel über einem Wasserbad aufschlagen. Dabei aufpassen dass das Wasserbad nicht zu heiß wird. Wenn die Eigelb Masse um gut das Doppelte an Volumen zugenommen hat, gibt man die temperierte (ca. 40°C) geklärte Butter tröpfchenweise / dünner Strahl hinzu. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Cayenne, Zitrone und etwas Worcester.