

BLITZ-SAUCE

Hollandaise

 15 min.

 leicht

 4

Das brauchst Du:

120 g **SENNEREIBUTTER**, 3 Dotter, 3 EL Weißwein, Salz
Pfeffer, Zitronensaft

So machst Du's:

Die Sennereibutter zerlassen und lauwarm werden lassen. Dotter und Wasser in einer Metallschüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Weißwein unter Rühren zugeben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad geben. Die Masse so lange weitermixen, bis eine cremige Sauce entsteht.

Dann aus dem Wasserbad nehmen und die Butter vorsichtig, erst tropfenweise, dann mit dünnem Strahl, unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Genuss-Tipp:

Sollte die Hollandaise zu dick werden oder gerinnen, einfach 2 Esslöffel kochendes Wasser unterrühren. Damit wird sie wieder glatt und flüssig.

