

Soße Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Butter
- 3 Eigelb
- 100 ml Weißwein
- 1 Spritzer Zitrone
- 3 EL Wasser
- Salz
- Pfeffer

Die Butter auslassen und klären, das heißt die Molke und das geschmolzene Butterfett trennen. In einer Schüssel die Eigelbe, Weißwein und 1 EL Wasser miteinander verrühren und über einem Wasserbad aufschlagen. Dabei sollte die Schüssel leicht das Wasserbad berühren. Die Eimasse wird so lange geschlagen bis sie dickflüssig und cremig ist. Die geklärte Butter muss in einem dünnen Strahl unter die Eigelbmasse geschlagen werden. Die Konsistenz kann mit etwas Wasser beeinflusst werden. Zum Schluss noch mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: NDR 1 Radio MV

Letzter Sendetermin: 06.05.2018

Koch/Köchin: Lars Degner

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen