

Sauce hollandaise

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 ml Weißwein
- 50 ml Weißwein-Essig
- 2 Schalotten
- 8 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Eier
- 250 g Butter
- Salz
- etwas Zitrone

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Wein und Essig mit den Schalotten, zerdrücktem Pfeffer und dem Lorbeerblatt in einem Stieltopf auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Drei Eigelb dazugeben und das Ganze über einem Wasserbad cremig aufschlagen.

Die Butter in einem Topf bei geringer Hitze auflösen. Hierbei setzt sich die Molke unten im Topf ab. Die geklärte Butter vorsichtig in die aufgeschlagene Eimasse einrühren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Sendung/Quelle: Markt

Letzter Sendetermin: 28.05.2018

Koch/Köchin:

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