| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 12 Min. | ganzjährig | Frankreich |

# SCHNELLE HOLLANDAISE



Rezept und Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Die Sauce ähnelt der Mayonnaise, beide binden Eigelb mit Butter resp. Öl. Daher ist bei der Zubereitung dasselbe zu beachten, das Ei und das Fett müssen die gleiche Temperatur haben. Zu Spargeln göttlich, zu Egg Benedict ein Muss.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Eigelb | 2 Pr | Salz |
| 75 g | Butter | 1 EL | Zitronensaft |

## ZUBEREITUNG

1. Ei aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Butter langsam schmelzen und bis auf Raumtemperatur «abkühlen» lassen.
2. Ei in Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb in einen schmalen Becher geben. Zitronensaft und Salz zugeben. Abgekühlte, aber noch flüssige Butter zugiessen. Mixer auf den Boden des Becher führen und in Gang setzen. Langsam hochziehen. Analog der *Schnellen Mayonnaise* wird die Hollandaise fest.

TIPP: Die Sauce hollandaise kann nach Belieben gewürzt werden. In den Lexika der Haute Gastronomie erhält sie je nach Zugaben einen neuen Namen.