

# So wird es gemacht: Sauce Hollandaise

Es ist Spargelzeit! Die Sauce Hollandaise passt aber nicht nur zu Spargeln, sondern auch zu anderem Gemüse und pochiertem Fisch.



**1** Die Zutaten vorbereiten.



**2** Die Eigelb im Wasserbadpfännchen verquirlen, Pfeffer, Salz und Zitronensaft dazugeben.



**3** Ins vorbereitete Wasserbad stellen, unter Rühren mit dem Schwingbesen ein kleines Stück der kalten Butter dazufügen.



**4** Die restliche kalte Butter stückchenweise unterrühren. Erst wieder ein Butterstückchen begeben, wenn das vorherige von der Sauce aufgenommen ist, sodass eine sämige, dickliche Sauce entsteht.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Wir sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP  
Redaktion LE MENU  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 59  
lemenu.redaktion@swissmilk.ch



**5** Ab und zu das Pfännchen aus dem Wasserbad nehmen, damit die Sauce nicht zu heiss wird, und würzen.



## Sauce Hollandaise

4	Eigelb
	weisser Pfeffer aus der Mühle
	Salz
1–2 TL	Zitronensaft
200 g	kalte Vorzugsbutter, in Stückchen
	Salz
	Cayennepfeffer

### TIPP

■ Kurz vor dem Servieren 3–4 Esslöffel geschlagenen Rahm unter die Sauce heben, dann wird sie zur Sauce Mousseline.

### SECHS ABWANDLUNGSIDEEN FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

- Dem Grundrezept eine Prise Safran begeben und mit Pfeffer gut abschmecken.
- In die fertige Sauce 3 Esslöffel fein geriebener Schabziger und 3 Esslöffel Rahmquark geben.
- Dem Grundrezept den Saft einer Blutorange und abgeriebene Orangenschale begeben.
- Dem Grundrezept 2–3 Esslöffel Tomatenpüree begeben.
- Dem Grundrezept 3 Esslöffel sehr fein gehackte Radieschen und 1 Esslöffel frischen Kerbel begeben.
- Dem Grundrezept 3 Esslöffel frisch geröstete Haselnüsse, fein gehackt, und 1 Esslöffel frisch geriebener Meerrettich begeben.