



Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Sauce Hollandaise

Sauce Hollandaise

150 g Butter

2 Eigelb

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Etwas Salz, Pfeffer

Sauce Hollandaise

1.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, bis sie vollständig geschmolzen ist. Sie sollte nur geschmolzen sein, nicht braun werden.

Das Eigelb in ein hohes Gefäß geben. Zitronensaft hinzufügen. Einen Stabmixer verwenden, um die Eigelb-Zitronensaft-Mischung zu mixen, bis sie leicht schaumig wird.

Dann langsam die geschmolzene Butter in dünnem Strahl in die Eigelb-Mischung gießen, dabei gleichzeitig weiterhin mixen. Es ist wichtig, die Butter langsam einzugießen, damit die Sauce emulgiert.

Sobald die gesamte Butter eingearbeitet ist und die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Die Hollandaise-Sauce sofort über pochierten Eiern, Spargel, Fisch oder anderen Gerichten deiner Wahl servieren.