



## Sauce Hollandaise

Man nehme für 4 Portionen:

2-3 Schalotten	halbieren, pellen, fein würfeln
10 Pfefferkörner	
150 ml trockenen Weißwein	
250 g Butter	in einem Topf zum Kochen bringen, dann beiseitestellen
4 Eier	trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Weißwein mit Schalotten und Pfefferkörnern erhitzen und einkochen lassen, bis 4 EL Flüssigkeit (Reduktion) übrig sind. Absieben und abkühlen lassen.
- In einem Schlagkessel über dem heißen Wasserbad die Eigelbe mit der Reduktion verrühren und aufschlagen, bis die Masse dicklich wird. Vom Wasserbad wegnehmen und die warme, aber noch flüssige Butter zuerst langsam, dann schneller unterschlagen. Mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Zu Spargel, anderem Gemüse oder Steak...

Übrigens:

- Sauce Mousseline: 125 ml Sahne schlagen und unterheben.
- Sauce Choron: 2 EL Tomatenmark unterrühren.
- Sauce Maitaise: Saft und abgeriebene Schale einer Blutorange untermischen.
- Sauce Béarnaise: Beim Herstellen der Reduktion etwas Estragonessig zugeben. Estragon und Kerbel hacken und zur Sauce geben.