

# Holländische Sauce (Hollandaise)

## Zutaten für 10 Personen

### Reduktion

40 ml Weinessig, hell

Wasser, Schuß

20 g Schalotten, in Würfeln,

Pfefferkörner, gestoßen

Lorbeerblatt,

### Holländische Sauce

8 St Eigelb, frisch

1,0 Kg Butter, zerlassen

Salz, Cayenne-Pfeffer, Zitronensaft zum würzen

## Zubereitung

1. Den Weinessig mit Wasser, Schalotten, Pfefferkörner und Lorbeerblatt reduzieren auf die Hälfte der Flüssigkeit, dann passieren.



### Küchentipp:

Die Reduktion ist ein Auszug von Schalotten und Gewürzen, Geschmacksträger werden konzentriert.

2. Das Eigelb mit der kalten Reduktion gut verrühren, dann im warmen Wasserbad aufschlagen bis die Ei Masse sich verdickt.



### Küchentipp:

Kalte Reduktion verhindert das schnelle stocken, aufschlagen bringt Luft in die Ei-Masse, Wärme gibt den Stand.

3. Die zerlassene warme Butter erst Tropfenweise in die verdickte Ei-Masse einrühren, dann größere Portionen dazugeben, mit Salz, Cayenne-Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.



### Küchentipp:

Die zu schnelle Zugabe von Butter verhindert die Bindung und kann zum Gerinnen führen.

Holländische Sauce schwach würzen und salzen, da sie eine Grundsauce ist.



### Küchentipp:

Ergibt ca. 1 l Holländische Sauce, hängt vom Aufschlagen ab.



### **Küchentipp:**

#### **Wie kann ich die geronnen Holländische Sauce retten.**

Mit ein wenig kaltem Wasser am Rand des Geschirrs die geronnene Sauce wieder glattrühren.

Mit einem Eigelb, eine neue Sauce aufschlagen dann die geronnene Holländische Sauce langsam unterarbeiten.

Mit einem Mixstab von außen nach innen aufrühren.

#### **Die holländische Sauce ist die Basis zum Weiterverarbeiten.**



### **Variationen**

#### **Holländische Sauce kann zusätzlich verfeinert werden:**

Mit geschlagener Sahne zu Spargel, gedämpften Fisch oder gekochten Gemüse.

Blutorangensaft und abgeriebene Orange zu Spargel, Fenchel, oder Geflügel.

Trüffel, Kaviar, Hummer oder Krabbenbutter, für Fisch oder Meeresfrüchten

Sherry Wein und Geflügelextrakt zu Artischocken, Hummer und Languste.

Mit Clace de Viande, Estragon und Weißwein als Sauce Bernaise

zu Rinder-Steaks, Tournedos, Schweinfilet, Lammfilet oder Rücken.



### **Küchentipp:**

(Sauce Bernaise ist eigentlich eine Extra Sauce, aus Arbeits Sparmassnahme wird sie meistens von der Holländischen Sauce abgeleitet.)

#### **Allergenkennzeichnung:**

Ei (C) Milch (G)

#### **Diät-Eignung**

Vollkost

Diabetes mellitus (nicht bei Übergewichtigen)

Vegetarisch

