

Sauce Hollandaise – Ohne Wasserbad!

Zutaten:

4 Eigelb, 150g weiche Butter, 2 EL Wasser (eventuell Spargelwasser), 2 EL Weißwein, 1 Prise Zucker, 1 Prise Pfeffer (weiß), 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Prise Salz.

Zubereitung:

Eigelb, Wasser und Weißwein in einen Topf geben. Mit Zucker, Pfeffer und Salz in einem Topf verrühren. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen nun erhitzen und so lange rühren bis die Sauce dicklich wird. Alles auf kleiner "Famme". Beim Erdicken sofort vom Herd nehmen. Weiche Butter in Flöckchen schneiden und der Sauce zufügen und so lange weiter schlagen bis sich die Butter aufgelöst hat. Mit Zitronensaft abschmecken. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Klassiker dazu ist natürlich Schnitzel und Spargel.

Guten Appetit!