

Schnelle Hollandaise – Ohne Kochen

Zutaten:

125 g Butter, 2 Eigelbe Größe M, etwas Zitronensaft oder Limettensaft, 1 TL Senf,

1 TL Schmand, 1/2 TL weißen Balsamico, Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zitronensaft, Senf, Schmand und etwas Salz in einem schmalen Gefäß (z.B. Messbecher) mit dem Pürierstab pürieren. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und kurz aufkochen. Unbedingt wieder abkühlen lassen (die Butter muss aber noch flüssig sein)! Jetzt die Butter bei laufendem Pürierstab langsam in die Eimasse geben. Im Anschluss die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit