



Sauce Hollandaise

2 Eidotter
4 EL Weißwein (alternativ Rindssuppe)
150 g Butter (geklärt, ersatzweise Butterschmalz)
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Für die Sauce Hollandaise in einem Wasserbad zunächst Eidotter mit Weißwein schaumig aufschlagen.

Die geklärte Butter (Butterschmalz) nach und nach langsam einschlagen.

Die Sauce Hollandaise darf weder zu heiß werden noch darf die Butter zu schnell eingerührt werden, da die Sauce sonst gerinnen würde. Gerinnt sie dennoch, so rührt man 1 EL sehr kaltes Wasser ein oder bindet die Sauce mit kalten Butterstückchen.

Abschließend die Sauce Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.ch Spargeltöpfe, in denen der Spargel stehend gekocht wird.