



## Sauce Hollandaise

### Zutaten

(Für ca. 4-5 Portionen)

- 5 Eigelbe
- Weißwein (gleiches Volumen wie die Eigelbe)
- Salz & Pfeffer
- 1 Paket Butter
- Spritzer Zitrone

### Zubereitung

1. Ein Paket Butter bei niedriger Hitze (z. B. Stufe 3) schmelzen lassen, bis sich das klare Butterfett von der milchigen Molke trennt. Für die Sauce wird ausschließlich das goldgelbe Fett verwendet.
2. Eigelbe, Weißwein sowie jeweils eine Prise Salz und weißen Pfeffer in einer Metallschüssel vermengen.
3. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen. Die Masse mit dem Schneebesen so lange aufschlagen, bis die Konsistenz von schaumig zu cremig-fest wechselt. Die Bindung ist ideal, wenn die Spuren des Schneebesens in der Masse sichtbar bleiben.
4. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Das flüssige Butterfett zunächst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter stetigem Rühren in die Eicreme einarbeiten, bis eine glatte Emulsion entsteht.
5. Die fertige Sauce mit einem Spritzer Zitronensaft sowie bei Bedarf mit Salz und Pfeffer verfeinern.

STONIQ-MILCHTOPF

PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“  
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten  
Rezepte von:

**CALEKOCHT**  
mas REZEPTE