

## Sauce Hollandaise

Das haben wir verwendet:

Französische Salzbutter von Deichwiesen (oder eben Butter und Salz)  
7 Eigelb  
Weißwein  
Saft von 1 Zitrone  
ca. 200 g Butter  
falls nötig, 1 EL Brühe oder Jus  
Pfeffer

Französische Salzbutter von Deichwiesen

(da ist Salz in der Milch, dann manchmal noch ein wenig fleur de sel zugefügt, manchmal einfach so).  
Auf diese Weise muss bei Hollandaise nicht mehr gesalzen werden.

Grundregel für Hollandaise:

Pro 1 Eigelb zwei halbe Eierschalen voll mit säuerlicher Flüssigkeit, z.B. Weißwein mit etwas Zitronensaft. (Weißwein muss Säure haben, z.B. Riesling.)

Butter in separatem Topf flüssig werden lassen (nicht braun werden lassen, aber kleinen „Ansatz“ im Topf bilden lassen).

Eigelb, Pfeffer (und Salz, wenn keine Salzbutter) Weißwein, Zitronensaft  
(Zitrone nur mit der Hand ausdrücken, Schale aufheben, wird bei Lachstartar gebraucht),  
weichen Schneebeesen nehmen

Bewegung für das Schlagen der Hollandaise kommt nur aus Handgelenk, nicht aus dem Arm.  
Beim Schlagen immer nur in eine Richtung schlagen, also eine 8 schlagen.

Herd mittelwarm bis zwei Drittel, dann immerzu schlagen, bis es langsam fester wird, dann weg vom Herd und immer weiter schlagen, (ca. eine Minute), dann langsam Butter einrühren.

Irgendwann kann es sein, dass Masse sich sättigt, dann nimmt sie keine Butter mehr auf und es droht jetzt droht die Gefahr, dass sie krisselig würde.  
Etwas Brühe oder Jus (1 EL) zufügen, dann bleibt Sauce geschmeidig und kann auch wieder Butter aufnehmen.

Zum Schluss ein klein wenig Pfeffer drüber mahlen.

Pfeffer verteilt den Geschmack gleichmäßig auf der Zunge. Also z.B. bei allem, was fettig ist, sorgt Pfeffer dafür, dass Geschmack sich gleichmäßig im Mund verteilt.