

Sauce Hollandaise

Diese Sauce ist ideal für Fisch wie Rougets, Fischgratin (Thermidor), überbackene Austern, Geflügel, Spargeln oder Artischockenböden.

1 Schalotte, feingehackt
4 + 4 EL Wasser oder Chardonnay
2 EL Weissweinessig
Salz & 6 Weisse Pfefferkörner, geschrotet
4 Eigelb
250 g Butter, geschmolzen
1 Prise Cayenne
Zitronensaft

Wasser, Essig und Schalotte zusammen auf einen Drittel reduzieren.

Etwas Salz und den grobgeschroteten Pfeffer zugeben.

1 EL Wasser und Eigelb zugeben, über dem Wasserbad erst das Eigelb schaumig rühren, dann die Butter ohne Buttermilch in kleinen Zugaben einschwingen. Dabei 3 Esslöffel Wasser miteinschwingen, es verleiht der doch gehaltvollen Sauce mehr Leichtigkeit.

Mit Salz, Cayenne und Zitronensaft abschmecken.

Im lediglich lauwarmen Wasserbad warmhalten.

Bei Hollandaise für Fisch oder Gemüse, den Essiganteil etwas verringern. Wird mehr Säure gewünscht, lässt sie sich mit Zitronensaft erhöhen.

Varianten

- Den Zitronensaft durch Yuzusaft ersetzen.
- Zu Sole oder Heilbutt, der 1 dl Fischfond mitreduzieren und am Schluss 1 EL Dill und 1 dl Rahm leicht geschlagen begeben.
- Etwas Krebsfond oder Krebsbutter zugeben.
- Geklärte Butter verwenden. Gibt eine wunderschöne Haselnussnote.
- Für Rougets ein wenig Sardellenpurée unterziehen.
- Für Hummer Thermidor „ Colman's Senfpulver“ begeben.
- Mit wenig Worcestershire parfümieren.
- 10 bis 20 g Périgord-Trüffel und/oder etwas Krebsbutter.

- Hollandaise-Schaum: Die fertige Sauce Hollandaise in den Kisagbläser füllen, unter Druck stellen, bei 65 Grad warmhalten. Temperatur überwachen!
- Safran-Hollandaise zu Flusskrebsen.
- Morchel-Hollandaise mit frischen Morcheln
- Pimientos-Hollandaise zu Lammcarrée

Variante zum warmhalten (auf kleinem Feuer) ohne zu gerinnen:

Sauce Hollandaise liée

4 EL Milch

1 TL Maizena

2 Eigelb

150 g Butter

Pfeffer & Salz, Zitronensaft

Milch, Maizena, Eigelb und 25 g Butter, Zitronensaft, Salz & Pfeffer verrühren im Wasserbad gleich wie oben weiterfahren.

Sauce Hollandaise praktisch ohne Butter

Schalotten und geschroteter Pfeffer in wenig Butter dämpfen. Mit Weisswein ablöschen und auf 3 Esslöffel reduzieren.

Ein kleiner Löffel Crème fraîche einrühren. In die noch warme Sauce ein ganzes Ei zugeben, dabei sehr stark schlagen, sonst gerinnt das Eigelb. Würzen mit Salz & Pfeffer, Bouillon, Zitronensaft.