

Aufgeschlagene Saucen - Sauce hollandaise

Zutaten für ca. 4 Portionen:

Reduktion

100 ml	Wasser
50 ml	Weißwein
30 ml	Essig (hell)
½	Zwiebel oder 1-2 Schalotten, fein geschnitten
¼ Tl	weiße Pfefferkörner



60 ml	Reduktion
3	Eigelbe
180 g	Butter
	Salz, Cayennepfeffer

Zutaten in einem kleinen Topf vermischen,

kochen und **reduzieren** – durch eine Sieb passieren → **60 ml Reduktion**

Zubereitung:

1. Butter zerlassen (oder klären).
2. Eigelbe mit der Reduktion über einem heißen Wasserbad so lange dick-cremig aufschlagen, bis die Spuren vom Schneebesen gut erkennbar sind, vom Herd nehmen.



Das Eiweiß/Protein lagert beim Erwärmen Wasser an, die Sauce wird dadurch cremig und luftig.

Die Masse während des Aufschlagens immer wieder von der Hitze nehmen und neben dem Ofen weiterschlagen.



Die Eigelbmasse sollte nicht zu schnell erwärmt werden, damit vor der Bindung ausreichend Volumen entstehen kann (indem Luft in die Masse eingeschlagen wird).

3. Die warme Butter (ca. 40 °C) vorsichtig nach und nach in die Eigelbmasse rühren.



Emulsionsbildung

4. Mit den Gewürzen abschmecken

Ableitungen:

Malteser Sauce – Sauce malthaise (Reduktion von Blutorangensaft, Zeste)

Schaumsauce – Sauce mousseline (geschlagenen Sahne)

Nussauce – Sauce noisette (statt zerlassener Butter, gebräunte Butter)

Bèarner Sauce – Sauce bèarnaise (Estragonessig, gehackter Estragon und Kerbel)

Dijonsauce – Sauce dijonnaise (Dijonsenf, geschlagenen Sahne)

Choronsauce – Sauce Choron (Tomatenpüree)