

## Aufgeschlagene Saucen - Sauce hollandaise

Zutaten für ca. 4 Portionen:

### Reduktion

100 g Wasser  
 50 g Weißwein  
 30 g heller Essig  
 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.
4. Mit den Gewürzen abschmecken



Emulsionsbildung

### Ableitungen:

**Malteser Sauce – Sauce maitaise** (Reduktion von Blutorangensaft, feiner Schalneabrieb)

**Schaumsauce – Sauce mousseline** (geschlagenen Sahne)

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

**Bèarner Sauce – Sauce bèarnaise** (Estragonessig, fein geschnittener Estragon und Kerbel)

**Dijonsauce – Sauce dijonnaise** (Dijon-Senf, geschlagenen Sahne)

**Choronsauce – Sauce Choron** (Tomatenpüree)