

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)

„Schnelle“ Sauce hollandaise

3 Eigelbe, etwa 75 g Flüssigkeit (z.B. Spargelfond), einige Spritzer heller Essig oder Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer

100 bis 150 g gewürfelte Butter

1. Eigelbe, Flüssigkeit, Salz und Cayennepfeffer in einem passenden Topf (z.B. Sauteuse) mit einem Saucenbesen/Spiralbesen verrühren.
2. Auf dem Herd bei mittlerer Temperatur rühren – schaumig, dick und cremig rühren.
3. Geschmeidige Butter nach und nach einrühren.
4. Abschmecken

Sauce hollandaise „gemixt“

3 Eigelbe, ½ Zitrone (Saft), 1 hartgekochtes Ei (geschält und in Stücke geschnitten)

Salz, Cayennepfeffer

100 bis 150 g Butter

1. Eigelbe mit Zitronensaft, dem harten Ei, Salz und Cayennepfeffer in ein hohes, nicht zu breites Gefäß geben.
2. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen.
3. Eigelbe etc. mit einem Mixstab zu einer sehr glatten Masse mixen.
Mischen – nach und nach die heiße Butter einlaufen lassen – mixen bis eine cremige Sauce entsteht.