

Sauce Hollandaise

Portionen: 4

Zutaten

250 g	Butter
2	Eidotter
	Salz
	Zitronensaft
	Cayennepfeffer
3 EL	Gemüsefond

Zubereitung

1. Die Butter erhitzen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen (das nennt man dann geklärte Butter).
2. Wasser in einem Topf erhitzen. Die zwei Eidotter mit Salz, Zitronensaft, Cayennepfeffer und 3 EL Gemüsefond über dem Wasserdampf schaumig schlagen. Dabei darauf achten, dass das Wasser nicht zu heiß wird, da die Dottermasse sonst zu stocken beginnt.
3. Die geklärte Butter langsam während des Schlagens hinzugeben und rühren, bis eine dicke Sauce entsteht.
4. Tipp: Für etwas mehr Abwechslung könnt ihr diese Sauce auch jederzeit abwandeln. Gebt beispielsweise einfach gehackten Estragon dazu und schon habt ihr eine Sauce Béarnaise.