

SAUCE HOLLANDAISE - GELINGSICHER

Steamer oder Wasserbad auf 75°C wärmen

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

1	Schalotte
20 ml	Weissweinessig
150g	Butter
60ml	Wasser
2	Eigelb
1 TI	Zitronensaft
1 Prise	Salz

ZUBEREITUNG:

Schalotte schälen und fein hacken. Zusammen mit dem Essig in eine Pfanne geben und erhitzen. So lange köcheln bis der Essig um die Hälfte eingekocht ist.

Butter in einer zweiten Pfanne schmelzen. Die Schalotten-Essig-Mischung durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren und abkühlen lassen.

Die Butter anschliessend mit Eigelb, Wasser, Zitronensaft und Salz verrühren. Die Flüssigkeit in einen Vakuumbutel füllen und vakuumieren.
30 Minuten im Steamer (oder Wasserbad) garen.

Nach Ende der Garzeit die Flüssigkeit aus dem Beutel in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer schaumig schlagen. Mit Salz abschmecken und servieren

Sous – vide – gegarte Sauce Hollandaise hat den Vorteil, dass sie leichter gelingt, als wenn man sie über dem Wasserbad zubereitet.