



Sauce Hollandaise

Was brauchst du?

250 Gramm Butter (kann auch mehr sein, frei nach Horst Lichter), 3 Eigelb, 3 Esslöffel Wasser, Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Wie geht's?

Zuerst die Butter auslassen aber nicht zerkothen. Dann die Eigelbe, das Wasser und den Zitronensaft in einen kleinen Kessel geben, der in einen größeren mit Wasser gefüllten Topf passt. Das Wasserbad erhitzen. Nicht zum Kochen bringen. Nein, nein und nochmals nein! Alles im kleinen Kessel mit dem Schneebesen verühren bis die Masse cremig wird und sich das Volumen verdoppelt hat. Die flüssige Butter nun nach und nach in die cremige Masse einrühren. Jetzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig ist die Sauce.

Nachdem du einmal die Sauce Hollandaise selbst gemacht hast und zusammen mit dem Spargel vom Wochenmarkt probiert hast, wirst du nie wieder im Supermarkt Fertigsauce kaufen, weil es einfach zu machen ist und zudem viel besser schmeckt.

Die Sauce passt bestens zu jungem Kartoffeln, Gemüse und natürlich zum Spargel. Und wenn jetzt neben dem Spargel noch ein Kalbsschnitzel von uns liegt, fühlst du dich wie ein König oder eine Königin!

Guten Appetit!

Eure Blatzheims – bleibt gesund mit frischen regionalen Produkten und Einkaufen an der frischen Luft auf dem Wochenmarkt!

Rezept 8/31.03.2020