

Sauce Hollandaise - Holländische Soße

Zutaten für 6 Portionen

250 g Butter

3 Eigelb

3 EL Wasser

1 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer, weißer

Cayennepfeffer

Zubereitung

Die echte holländische Soße (in der französischen Küche Sauce hollandaise genannt) ist wohl die vielseitigste klassische Soße überhaupt. Vielseitig, weil man sie zu Fisch, Fleisch und Gemüse reichen kann oder weil sie oft als Grundlage für andere Soßen (z. B. die Sauce Chantilly) dient. Man bereitet sie folgendermaßen zu:

Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen! Eigelb mit Zitronensaft, Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. Mit einem Rührbesen (besser elektrischem Mixer) solange rühren, bis die Masse cremig ist. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, sonst gerinnt die Soße) und jetzt nach und nach zuerst teelöffelweise dann esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und sofort servieren.