

Sauce Hollandaise

Unsere Heimathäppchen-Sauce-Hollandaise ist blitzschnell gemacht und passt nicht super zu Spargel, sondern auch zu Blumenkohl und anderem Gemüse.



Portionen: 2 bis 4
Vorbereitung: 10 min
Zubereitung: 2 min
Zeit gesamt: 12 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Hollandaise:

- 120 g Butter
- 2 Eigelb
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- 1/8 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 1 TL Crème fraîche

Besondere Utensilien:

- Stabmixer

Zubereitung:

- **Für die Hollandaise** Butter schmelzen.
- Eigelb, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und kurz mit dem Stabmixer vermischen.
- Butter aufkochen, vom Herd nehmen und bei laufendem Pürierstab in dünnem Strahl zum Eigelb geben.
- Sobald die Sauce emulgiert, die Crème fraîche unterrühren, nochmals abschmecken und gleich weiterverwenden.