

Sauce Hollandaise (nach einem Rezept von Frank Buchholz)

Der wunderbare Frank Buchholz (er kann richtig gut kochen, hat schon mehrere Kochbücher geschrieben, betreibt das „Bootshaus“ in Mainz und kocht auch noch im Fernsehen) erklärt uns, wie eine richtig leckere Sauce Hollandaise gelingt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

250 g gute Butter
3 Eigelbe
100 ml Weißwein
2 -3 EL Weißweinessig
1 Knoblauchzehe (ungeschält + kleingeschnitten)
10 Pfefferkörner
Estragon (am besten frisch/getrocknet geht aber auch)
Kerbel (am besten frisch/getrocknet geht aber auch)
Salz
Spritzer Worcestersauce (oder Maggi)

Zubereitung

1. Zuerst bereitet ihr die Grundlage für die Sauce vor. Und zwar macht ihr eine Art Zabaione. Eine Reduktion aus Weißwein, Weißweinessig, Knoblauch und zerstoßenen Pfefferkörnern. Gebt diese Zutaten in einen Topf und lasst das Ganze einmal aufkochen. Eine Prise Salz dazu und wenn ihr habt, auch gerne ein bisschen Estragon und Kerbel. Dann lasst ihr das Ganze ca. 10 Minuten ziehen, damit sich die ätherischen Öle entfalten können. Streicht die Reduktion durch ein feines Sieb und schmeckt die Sauce dann mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Worcestersauce ab (Maggi geht auch).
2. Bevor ihr die Zabaione aufschlagt, solltet ihr euch um die Butter kümmern. Die Butter muss nämlich nicht einfach nur geschmolzen werden. Wir brauchen geklärte Butter. „Klären“ heißt: Das Wasser rauskochen. Wenn die Molke in der Butter goldgelb wird, zieht ihr den Topf zur Seite und gießt die Butter durch ein Teesieb. Dann habt ihr die Substanz, die nachher in die aufgeschlagene „Zabaione“ kommt. WICHTIG: Achtet unbedingt darauf, dass die Butter nicht zu heiß wird. Die Temperatur sollte 61 Grad nicht überschreiten.
3. Das Thermometer sollte auch jetzt bei der Zabaione zum Einsatz kommen. Ansonsten habt ihr nachher Rührei. 55 Grad sind perfekt. Ihr könnt die Zabaione auf einem Wasserbad aufschlagen. Erhitzt das Wasser aber nur vorsichtig. Sonst ist die Sauce dahin. Dann gebt ihr drei Eigelbe in die Masse und rührt mit dem Schneebesen immer in eine Richtung. Achtet weiter auf die Temperatur.

4. Jetzt kommt die geklärte Butter dazu. Die sollte möglichst die gleiche Temperatur haben wie die Zabaione. Sonst gerinnt das Ganze. Rührt weiter kreisförmig mit dem Schneebesen und gebt die Butter tröpfchenweise dazu. Das muss wirklich sehr langsam und vorsichtig geschehen. Wenn ihr merkt, dass zu viel Bindung da ist und ihr immer noch Butter übrig habt, werft die Butter nicht weg. Verlängert die Sauce einfach mit ein bisschen lauwarmem Wasser. Fertig.