

1) Sauce Hollandaise 4 Pers.

250g Butter

zerlassen und bereit stellen (nicht erhitzen)

3 Eigelb

⊕

3 EL Wasser

⊕

1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)

⊕

etwas Salz

in eine runde Schüssel geben und auf ein heißes Wasserbad stellen.

Mit einem Schneebesen rühren bis die Masse cremig ist und ihr Volumen etwa verdoppelt hat.

Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die flüssige Butter zuerst TL- dann EL-Weise nach und nach unterziehen.

Mit Salz, Pfeffer + Cayenne abschmecken.