

Sauce Hollandaise mit dem Pürierstab

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1 Eigelb
1 Teelöffel Wasser
1 Teelöffel Zitronensaft
120 g Butter
1 Prise(n) Cayennepfeffer
Salz

Zubehör
Stabmixer

Sauce Hollandaise ist einfach ein Must-have unter den Saucen-Klassikern. Ganz besonders wenn der Frühling endlich da ist. Denn Frühling bedeutet: Spargel! Und was gibt es schon besseres als Spargelstangen in einem Meer aus Hollandaise, stimmt's? Beim Sauce Hollandaise selber machen gibt's so einige Varianten & Tricks: Den Klassiker mit dem **Schneebesen**, mit einem **Mixer**, im **Sous Vide-Garer** ... und und und. Bei mir dreht sich heute aber alles um **Sauce Hollandaise mit dem Pürierstab**. Denn einfacher und schneller kannst du deine Lieblingssauce gar nicht zaubern! So hast du sie immer bereit, wenn der Saucenhunger lauert.

- 1 -

Butter schmelzen und in einen Messbecher (oder ein ähnliches Gefäß) füllen. Eigelb, Wasser, Zitronensaft und Salz in den Mixbehälter geben.

- 2 -

Mit einer Hand den Pürierstab auf den Boden des Mixbehälters drücken. In der anderen Hand den Becher mit geschmolzener Butter bereit halten. Pürierstab auf höchster Stufe anstellen, dabei etwas Butter in den Behälter gießen. Wenn die Zutaten emulgieren - also eine cremige, helle Masse ergeben - nach und nach Butter hinzugeben und dabei weiter pürieren.

- 3 -

Fertige Hollandaise mit Salz und etwas Cayennepfeffer abschmecken.