

Vegane Sauce Hollandaise

VORBEREITEN

4
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

50 g Cashewkerne (ca. 4 Stunden in Wasser eingeweicht)
 2 Esslöffel Zitronensaft
 3 Esslöffel Wasser
 2 Esslöffel Olivenöl
 1/2 Teelöffel Apfelessig
 1 Teelöffel Senf
 1 Esslöffel Nährhefe
 Salz, Pfeffer

Zubehör

Mixer

- 1 -

Die Cashewkerne mind. 4 Stunden in Wasser einweichen. Anschließend mit einem Sieb abgießen. Wenn du einen Hochleistungsmixer zu Hause hast, brauchst du die Cashews nicht vorab einweichen.

- 2 -

Alle Zutaten, außer Salz und Pfeffer, in den Mixer füllen und auf höchster Stufe zu einer glatten, homogenen Masse pürieren .

- 3 -

Wasserbad aufsetzen: Dazu Wasser in einem Topf erhitzen (nicht kochen). Eine Schüssel auf den Topf stellen - der Schüsselboden sollte das Wasser knapp berühren.

- 4 -

Masse aus dem Mixer in die Schüssel füllen und unter konstantem Rühren andicken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken.

Vegane Sauce Hollandaise - wie soll das denn gehen, fragst du dich? Das kann ich gut nachvollziehen, denn mir ging es nicht anders. Zumindest bis ich mich der Herausforderung gestellt habe, diesen **Klassiker der französischen Saucen** in der veganen Version auszuprobieren. Challenge accepted! Genau wie das Original passt die vegane Version sehr gut zu Spargel und anderem Gemüse und wird dank **Cashewkernen** richtig schön cremig - auch ohne Ei und Butter.