

Sauce Hollandaise selber machen: Die 5 besten Methoden



Zutaten für 2 Portionen

125 g Butter
2 Eigelb
1 Teelöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Sauce Hollandaise gilt unter Hobbyköchen als kleines Sensibelchen: Mal ist ihr zu heiß. Mal passt ihr das Mischungsverhältnis der Zutaten nicht. Und manchmal weiß man einfach nicht, warum sich die Zutaten nicht zu der cremig-samtigen Sauce verbinden wollen, die man sich erhofft hat. Zumindest ging es mir bei zahlreichen Hollandaise-Versuchen so, bis ich meine persönliche Lieblingsmethode entdeckt habe.

5 Methoden – von klassisch bis kitchen-nerdig – möchte ich dir für deine nächste Sauce Hollandaise vorstellen. So kannst du selbst entscheiden, welche Zubereitungsart am besten zu dir (und deiner Küchenausstattung) passt.

Aber vorab gibt's noch schnell das kleine Saucen 1 x 1 für selbstgemachte Hollandaise:

- Für Sauce Hollandaise brauchst du Essig oder Zitronensaft, geschmolzene Butter, Eigelb und Gewürze nach deinem Geschmack.
- Sauce Hollandaise ist eine warm aufgeschlagene

Emulsion: Wasser und Fett – zwei Komponenten, die sonst so gar nichts miteinander zu tun haben möchten – werden über das im Eigelb enthaltene Lecithin verbunden und gewinnen dabei eine cremige Konsistenz.

- Entscheidend für ein schönes Ergebnis sind zum einen moderate Temperaturen. Wird das Eigelb zu stark erhitzt, beginnt es zu stocken und bildet unschöne Klümpchen.
- Zum anderen muss die Butter behutsam zu den anderen Zutaten hinzugefügt werden, ansonsten bricht die Emulsion und hinterlässt ein trauriges Nebeneinander von Fett und Eimasse.

In den letzten beiden Punkten liegt die Crux. Aber keine Sorge, bei diesen 5 Zubereitungsarten ist bestimmt deine persönliche Geling-Methode dabei:

Methode 1: Sauce Hollandaise über dem Wasserbad aufschlagen



Das Geheimnis? Flüssige Butter ganz vorsichtig und unter konstantem Rühren zugeben.

Gleich zum Start der Klassiker. Für diese Methode brauchst du einen Topf, eine Schüssel (etwas kleiner als der Topf, so dass du sie in ihn einsetzen kannst) und einen

Sauce Hollandaise selber machen: Die 5 besten Methoden

Schneebeesen oder Handmixer. Halte auch ein paar Eiswürfel parat. Wenn die Hollandaise bricht, kannst du schnell einen Eiswürfel unterrühren und sie auf diese Weise retten.

1. Füll etwas Wasser in den Topf und lass es erhitzen. Das Wasser sollte 80 °C nicht überschreiten, da sonst das Eigelb in der Sauce Hollandaise zu stocken beginnt.
2. Gib alle Zutaten, außer der geschmolzenen Butter, in die Schüssel und verquirl sie leicht.
3. Positionier die Schüssel auf dem Topf über dem heißen Wasserbad und gib eine kleine Menge der geschmolzenen Butter zu der Eimasse. Dann heißt es kräftig mit dem Schneebesen rühren.
4. Rühr auf diese Weise nach und nach die Butter unter. Dabei musst du die Masse konstant in Bewegung halten. Achte auch darauf, dass das Wasser im Topf nicht zu heiß wird.

Hat alles geklappt, wirst du mit einer cremigen Sauce Hollandaise belohnt, die du nur noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmeckst.

Methode 2: Die 2-Minuten-Hollandaise mit dem Pürierstab



Hollandaise blitzschnell gemacht mit dem Pürierstab.

Für die wahrscheinlich schnellste Methode um Sauce-Hollandaise zuzubereiten brauchst du nur ein bisschen Unterstützung von deinem Pürierstab:

Füll alle Zutaten, bis auf die Butter, in einen schmalen Mixbehälter. Gib zum Schluss langsam die geschmolzene Butter dazu. Drück den Pürierstab auf den Boden des Behälters und stell ihn auf höchster Stufe an. Halte den Pürierstab am Boden des Behälters bis die Masse emulgiert und ziehe ihn dann langsam nach oben. Auf diese Weise verbindet sich immer nur eine kleine Menge Butter mit den übrigen Zutaten.

Diese Methode erfordert ein kleines bisschen Übung, aber wenn du sie einmal beherrscht, zauberst du cremige Sauce Hollandaise in absoluter Rekordgeschwindigkeit.

Methode 3: Selbstgemachte Sauce Hollandaise aus dem Mixer



Für große Mengen Sauce Hollandaise empfehle ich dir die Mixer-Methode.

Neben dem Pürierstab ist auch dein Standmixer ein praktisches Helferlein in Sachen Hollandaise - vor allem, wenn du größere Portionen planst:

Wärm den Mixbehälter mit etwas heißem Wasser vor (gieß es anschließend aus). Gib Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft in den Mixbehälter. Halte die geschmolzene Butter in einem Messbecher (oder einem ähnliches Gefäß) bereit. Stell den Mixer auf hoher Stufe an. Fülle durch die kleine Einfüllöffnung nach und nach die geschmolzene Butter dazu. Wenn die Masse emulgiert und die gewünschte Konsistenz erreicht hat, stellst du den Mixer einfach aus und voilà – die Sauce ist fertig.

Methode 4: Hollandaise aus der Pfanne

Sauce Hollandaise selber machen: Die 5 besten Methoden



Gelingt immer: Sauce Hollandaise aus der Bratpfanne.

Warum sich das Leben schwer machen, wenn es so einfach gehen kann. Die Pfannen-Methode stimmte mich erst mal skeptisch, aber nach dem Praxistest muss ich gestehen: Ich bin völlig begeistert. Klappt garantiert, ist wunderbar simpel und lässt sich mit der absoluten Basis-Küchenausstattung nachmachen.

So gehts:

Feste (!) Butter, Eigelb, Zitronensaft und Gewürze kommen gemeinsam in eine kalte Pfanne, die auf der Herdplatte anschließend langsam erhitzt wird. Dabei verquirlst du die Zutaten mit dem Schneebesen. Da alle Zutaten behutsam auf dieselbe Temperatur gebracht werden und die Butter dabei langsam schmilzt, verbindet sich automatisch immer nur eine kleine Menge Fett mit der Eimasse.

Natürlich gilt auch bei dieser Methode, dass zu viel Hitze das Eigelb stocken lassen kann. Bei mittleren Temperaturen sollte aber nichts schief gehen.

Methode 5: Sauce Hollandaise aus dem Sous-vid-Garer



Für Tüftler: Sauce Hollandaise im Sous-vid-Garer zubereitet.

Zum Schluss noch eine Methode für Hobbyköche mit Spieltrieb und Spaß an ausgefeilter Küchentechnik: Für die Sauce Hollandaise aus dem Sous-vid-Garer, werden alle Zutaten in einem Vakuumbbeutel verschlossen und liegen für 30 Minuten im 75 °C warmem Wasserbad. Anschließend darf die Masse in ein Sahne-Siphon gefüllt werden und landet als feinporiger Schaum auf dem Teller. Klingt nerdig? Ok, ein bisschen – aber der Wow-Effekt ist dir sicher.

Und? Welche der Methode probierst du bei deiner nächsten Sauce Hollandaise als erstes aus?