

Sauce Hollandaise selber machen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Sauce Hollandaise

80 ml Wasser
120 ml Weißwein
1 Schalotte
1 Lorbeerblatt
125 g Butter
2 Eigelb
1 Teelöffel Zitronensaft
1/2 Teelöffel Worcestershire-Sauce
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Thermometer

Sauce Hollandaise lieben wir! Ob klassisch zu Spargel, als Topping für Eggs Benedict oder sogar als Krönung auf amerikanischen Pizzen. So gern wir die köstlich-cremige Sauce auch haben, sie gilt als **Sensibelchen** unter den Saucen-Klassikern: Mal ist ihr zu heiß, mal passt ihr das Mischungsverhältnis der Zutaten nicht. Aber wenn du Sauce Hollandaise einmal verstanden hast, hast du viel Freude an ihr. Damit auch dir nie wieder Fertig-Hollandaise in die Tüte kommt, teile ich meine kleinen aber feinen **Tricks** mit dir.

Mein Kollege und Küchenchef Circo ist natürlich mit dabei, wenn es um die perfekte Saucen-Kunst geht. In seinem Video zeigt er dir in kurzen Steps, wie sie funktioniert und worauf es ankommt:

<https://www.youtube.com/watch?v=AoJXJ0FHmfM>

- **Das A und O – die Emulsion:** Ohne sie geht nichts! Bei dieser **warm aufgeschlagene Emulsion** verbinden sich Wasser und Fett – zwei Komponenten, die sonst so gar nichts miteinander zu tun haben möchten. Dafür verantwortlich ist das im Eigelb enthaltene **Lecithin**
- **Die richtige Temperatur:** Die goldene Temperatur lautet 80 °C. Dabei bindet das Eigelb ab und sorgt für eine cremige Konsistenz. Wird das Eigelb zu stark erhitzt, beginnt es zu stocken und bildet unschöne Klümpchen. Also immer schön mit **Thermometer** arbeiten
- **Fingerspitzengefühl:** Schlage die geschmolzene Butter behutsam unter die Ei-Masse. Ansonsten bricht die Emulsion und hinterlässt ein trauriges Nebeneinander von Fett und Eimasse. Auch dabei auf die Temperatur achten. Am besten den Herd ausschalten und Schüssel über dem Wasserbad lassen
- **Sofort servieren oder warm halten:** Ist das köstliche Wunderwerk einmal geschaffen, solltest du die sie am besten sofort servieren. Kleiner Geheimitipp: **Thermosflasche** – so hältst du deine Hollandaise deutlich länger bei Laune

Du bist kein Fan der klassischen Zubereitung über dem Wasserbad? Dann warten weiter unten noch **3 weitere Methoden** auf dich.

Sauce Hollandaise selber machen

- 1 -

Für die Reduktion Wasser und Weißwein in einen Topf geben und erhitzen. Schalotte fein hacken und zusammen mit Lorbeerblatt in den Topf geben und bis auf 1/3 der Ursprungsmenge einreduzieren lassen. Durch ein Sieb gießen und beiseitestellen.



- 2 -

Reduktion durch ein Sieb gießen und beiseitestellen. Butter schmelzen lassen.



- 3 -

Topf ca. 3 cm hoch mit Wasser füllen und für das Wasserbad erhitzen. Eigelb in einer Metallschüssel verrühren und zusammen mit der Reduktion über dem Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen. Eimasse dabei auf 80 °C temperieren, damit eine Bindung und cremige Konsistenz entsteht.



- 4 -

Diese Vorgehensweise heißt im Fachargon auch „zur Rose abziehen“. Tauche hierzu einen Kochlöffel aus Holz in die Masse und puste über die Oberfläche. Wenn dabei eine rosenähnliche Form entsteht, ist die Konsistenz perfekt.



- 5 -

Herd ausschalten und Schüssel auf dem Wasserbad stehen lassen. Nun die geschmolzene Butter in einem feinen Strahl unter die Ei-Masse schlagen.

Sauce Hollandaise selber machen



- 6 -

Sauce mit Zitronensaft, Worcestershire-Sauce und Salz abschmecken.



- 7 -

Sauce Hollandaise sofort servieren oder warmhalten.



3 weitere Methoden – von schnell bis raffiniert

1) Hollandaise mit dem Pürierstab

Für die wahrscheinlich schnellste Methode brauchst du nur ein bisschen Unterstützung von deinem **Stabmixer**:

Füll alle Zutaten – bis auf die Butter – in einen schmalen Mixbehälter. Gib zum Schluss langsam die geschmolzene Butter dazu. Stell den Pürierstab mit der Schneide mittig ins Eigelb und mixe auf höchster Stufe. Halte den Stabmixer so lange am Boden des Behälters, bis die Masse langsam bindet und ziehe ihn 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 beherrschst, zauberst du cremige Sauce Hollandaise in absoluter **Rekord-Geschwindigkeit**. [Zum Rezept](#)

2) Sauce Hollandaise aus dem Mixer

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. Gib Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft in den Mixbehälter. Halte die geschmolzene Butter bereit und stelle den Mixer auf die höchste Stufe ein. 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 – deine Sauce Hollandaise aus dem Mixer ist fertig.

Sauce Hollandaise selber machen

3) Sauce Hollandaise aus dem Sous-vide-Garer

Zum Schluss noch eine Methode für Hobbyköche mit Spieltrieb und Spaß an ausgefeilter Küchentechnik:

Für Hollandaise aus dem **Sous-vide Garer** verschließt du alle Zutaten in einem Vakuumbbeutel und legst ihn für 30 Minuten in ein 75 °C warmes Wasserbad. Anschließend darfst du die Masse in einen **Sahne-Siphon** füllen und tadaaaa ... deine Sauce landet als feinporiger Schaum auf dem Teller. Klingt nerdig? Ok, ein bisschen – aber der Wow-Effekt ist dir sicher. [Zum Rezept](#)