

K Merkblatt: Rezepte «Sauce Hollandaise»

Sauce Hollandaise (einfach)

Zutaten (für 4 Personen)

30 g Mehl
30 g Butter
3 dl Bouillon
1/4 Teelöffel Salz
2 dl saurer Halbrahm (15 % Fettgehalt)
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Eigelb

Zubereitung

Mehl in Butter andämpfen, mit Bouillon ablöschen, glattrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Dann von der Platte nehmen. Den sauren Halbrahm, Zitronensaft und Eigelb dazurühren (nicht mehr aufkochen!).

Sauce Hollandaise (klassisch)

Zutaten (für 1 l Sauce)

Sauce:

8 Eigelb
1000 g Butter
Salz
Cayenne-Pfeffer
Zitronensaft

Reduktion:

50 g feingehackte Schalotten (oder Zwiebeln)
10 zerdrückte, weisse Pfefferkörner
30 ml Weissweinessig
20 ml Weisswein
50 ml Wasser (a)
50 ml Wasser (b)
5 g Salz

Zubereitung

Die Butter im Wasserbad erhitzen und durch Stehenlassen klären. Das Butterfett dann vorsichtig von der abgesetzten Buttermilch dekantieren und auf rund 45 °C abkühlen lassen.

In einer Pfanne Schalotten, Pfefferkörner, Weissweinessig, Weisswein, Salz und Wasser (a) erhitzen und fast vollständig reduzieren. Anschliessend mit zusätzlichem Wasser (b) verdünnen. Eigelb hinzugeben und im 80 °C warmem Wasserbad zu einer lockeren, cremigen Masse schlagen. Ausserhalb des Wasserbades dann die geklärte Butter gleichmässig unter die Eigelbmasse rühren. Mit Salz, Cayenne-Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Sauce dann durch ein trockenes Passiertuch drücken.

Sauce Hollandaise (klassisch) II

Zutaten (Für etwa 2 dl Sauce)

Reduktion:

4 EL Weisswein
1 EL Weissweinessig
1 EL Wasser
½ Zwiebel, fein gehackt
1 Petersilienstängel
6 Pfefferkörner, grob zerdrückt
1 Lorbeerblatt

2 Eigelbe
100g Butter, kalt, in Stücken

Salz
Pfeffer
einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

Wein bis und mit Lorbeerblatt aufkochen, Hitze reduzieren, die Flüssigkeit bis auf 2 EL einkochen, auskühlen lassen. Eigelbe und Flüssigkeit in einer Chromstahlschüssel verrühren. Unter ständigem Rühren über dem heissen Wasserbad schaumig schlagen. Butter portionenweise unter Rühren dazugeben, bis die Sauce cremig ist. Sauce würzen, mit Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

Sauce Hollandaise für Fisch (mit Mehl)

Zutaten (für 6-8 Personen)

100 g frische Butter
1/2 Esslöffel Kartoffel- oder Reismehl
4 Eigelb
wenig Zitronensaft
1 Tasse klare Fleischbrühe
1/2 Tasse Fischsud
3/4 Glas Weisswein

Zubereitung

In kleiner Pfanne das Mehl in kalter Fleischbrühe anrühren. Nacheinander die Eigelb, den Wein, den Zitronensaft und die kleingeschnittene Butter mit dem Schwingbesen langsam einrühren. Sauce auf kleinem Feuer langsam erhitzen bis sie zu kochen beginnt. 10 min köcheln lassen. Dann von der Platte nehmen, mit Salz nachwürzen und sofort servieren.

Tipp

Statt die Sauce direkt auf dem Herd aufzukochen kann diese auch in einem Wasserbad erhitzt werden, wodurch sie noch feiner wird.

Sauce Hollandaise für Gemüse (mit Mehl)

Zutaten (für 4-5 Personen)

50 g frische Butter
1/2 Esslöffel Mehl (besser noch Reis- oder Kartoffelmehl)
2-3 Eigelb
Saft einer Zitrone
1/2 Tasse Gemüsebouillon
1/4 Tasse klare Fleischbrühe

Zubereitung

Zuerst Butter leicht erwärmen und schaumig schlagen. Langsam Mehl und Eigelb zugeben und anschliessend die restlichen Zutaten. Sauce wie beim Rezept für die Variante zu Fisch erhitzen.

Tipp:

Die Sauce passt hervorragend zu Spargeln, Blumenkohl (Karfiol) und Artischocken.

Sauce Hollandaise à la Bonne Femme

Zutaten (für 4 Personen)

30 g Butter
40 g Mehl
4-5 dl kalte Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
50 g Butter
1-2 Kaffeelöffel Zitronensaft

Zubereitung

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen und das Mehl darin andünsten, ohne dass es Farbe annehmen darf. Unter stetigem Rühren die Milch hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Während etwa 10 min auf kleinem Feuer köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten die zusätzliche Butter einrühren und mit Zitronensaft leicht ansäuern.



Tipps zu Sauce Hollandaise

- Während dem Servieren sollte die Sauce zugedeckt an einem warmen Ort aufbewahrt werden.
- Wenn die Sauce gerinnt:
 - Entweder:
Ein Eigelb mit etwas Wasser im Wasserbad aufschlagen und die geronnene Sauce tropfenweise dazu rühren. Sobald dieser Teil zu binden beginnt, kann der Rest etwas schneller dazu gerührt werden.
 - Oder:
2 Esslöffel eiskaltes Wasser oder einen Eiswürfel dazugeben. Rühren, bis die Sauce wieder cremig ist.
- Sollten Sie zu wenig Eier haben:
Anstelle von einem Ei 1 gehäufte Teelöffel Stärkemehl und etwas Safran verwenden.

Quellen:
www.foodnews.ch
www.swissmilk.ch