

# Holländische Soße

## Für zwei Personen

180 g Butter                      4 Eier                      1 Zitrone  
2 EL trockener Weißwein    Cayennepfeffer    Salz, Pfeffer

Die Butter in der Pfanne zerlassen, aber nicht stark erhitzen. Halbe Zitrone auspressen. Die 4 Eier trennen und die Eigelbe mit 2 EL Wasser, Zitronensaft, Weißwein und etwas Salz in eine runde Schüssel geben und auf ein heißes Wasserbad stellen. Mit einem Handmixer verrühren, bis die Masse cremig ist und ihr Volumen etwa verdoppelt hat. Flüssige Butter nach und nach unterziehen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Maike Eggers am 17. April 2019