

Holländische Soße

Für 4 Personen

0,5 Zitrone	250 ml Weißwein	1 EL Weinessig
5 Pfefferkörner, schwarz	2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
3 Eier, frisch	300 g Butter	Cayennepfeffer
Senfkörner	Salz	

Den Saft der Zitrone auspressen. Wein und Weinessig mit Zitronensaft, zerdrückten Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Senfkörnern und einem Lorbeerblatt auf die Hälfte einkochen (auf circa fünf Esslöffel reduzieren) lassen. In einem Topf die Eigelbe mit der Weinreduktion und etwas Salz schaumig schlagen. Den Topf in das heiße Wasserbad setzen. Unter ständigem Rühren, mit dem Schneebesen, eine dickcremige Masse schlagen. Die lauwarmer, flüssige Butter nach und nach darunter schlagen, bis eine stabile Bindung zustande kommt, dann die restliche Butter in einem dünnen Strahl hinzufügen. Die fertige Soße mit Cayennepfeffer und noch etwas Zitronensaft abschmecken.

Stefan Marquard am 24. Juni 2011