

Sauce Hollandaise

Für 6 Portionen

250 g Butter 3 Eier (Eigelb) 3 EL Wasser
1 EL Zitronensaft Salz, weißer Pfeffer Cayennepfeffer

Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen.

Eigelb mit Zitronensaft, Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. Mit einem Rührbesen (besser elektrischem Mixer) solange rühren, bis die Masse cremig ist.

Den Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, sonst gerinnt die Soße) und jetzt nach und nach zuerst teelöffelweise dann esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und sofort servieren.

Die Soße kann man nicht mehr aufwärmen, weil sie sonst gerinnt.

Aber sie schmeckt auch lauwarm über heißem Spargel. Wer es nicht ganz so üppig mag, kann ruhig weniger Butter verwenden, es ergibt dann aber eben auch weniger Soße.

NN am 29. April 2026