

Curry-Hollandaise

Für 4 Personen:

200 g Butter	100 ml Weißwein	2 Eier
Salz, Zucker	gelbes Currypulver	

Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen.

Weißwein in eine Pfanne (oder einen Topf) geben und leicht erhitzen.

Die Eier trennen und die Eigelbe unter ständigem Rühren zum Weißwein in die Pfanne geben und weiter rühren, bis eine schaumige Konsistenz entstanden ist. Mit einer Prise Salz würzen.

Die abgekühlte geschmolzene Butter dazugeben und weiter umrühren.

Mit Zucker und gelbem Currypulver abschmecken.

Björn Freitag am 05. März 2025