

Sauce hollandaise + Sauce mousseline

Vorbereitungszeit: - Minuten } ½ Stunde
Zubereitungszeit: - Minuten

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 |
|---|-------|-----|
| Wasser | EL | 3 |
| Weißweinessig | EL | 1 |
| Pfeffer, weiß, zerdrückt | Prise | 1 |
| Eigelb | St. | 3 |
| Butter, gute Qualität, „kein Sauerrahm“ | g | 250 |
| Salz | Prise | 1 |

für die Sauce mousseline:

| | | |
|--------------------|----|-----|
| Sahne (geschlagen) | ml | 250 |
|--------------------|----|-----|

ZUBEREITUNG:

1. „Gastrique“ herstellen: In einem kleinen Topf 1 EL Essig mit 1 EL Wasser mit dem Pfeffer auf 1 Teelöffel reduzieren. Abkühlen lassen.
2. Eigelb mit 2 Esslöffel Wasser im Wasserbadtopf verrühren. Gastrique hinzugeben. Alles im Wasserbad über nicht kochendem Wasser aufschlagen.
3. Wenn Substanz cremig geworden ist, langsam Stückchenweise die Butter unterschlagen.
4. Salzen.

➔ VARIANTE: SAUCE MOUSSELINE

Sahne steif schlagen und unter die Sauce hollandaise ziehen.

➔ ANMERKUNGEN:

- Wenn die Soße zu dick geworden ist, tropfenweise lauwarmes Wasser unterschlagen.
- Wenn die Soße ausgefallen ist, muß sie neu in 1 Esslöffel heißes Wasser im Wasserbad aufgeschlagen werden.