

# Sauce Hollandaise mit Zitronengras

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde  
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4
Schalotte	St.	1
Zitronengras (Stange)	St.	1
Estragon (Sträußchen)	St.	1
Pfefferkörner (zerstoßen)	St.	6
Weißwein	EL	1
Gemüsebrühe (kräftig)	EL	1
Eigelb	St.	4
Butter geklärt (kein Sauerrahm)	g	250

## VORBEREITEN:

1. Schalotte klein hacken.
2. Zitronengras klein schneiden.
3. Heißwasser für Schlagkessel zubereiten.
4. Butter klären.
5. Estragon klein hacken.

## ZUBEREITUNG:

1. Schalotten und Zitronengras mit Weißwein und Gemüsebrühe aufkochen.
2. Butter klären, d.h. in einer Kasserolle aufschäumen lassen und anschließend Schaum entfernen.
3. Eigelbe in Schlagkessel geben. Schalotten- und Zitronengrasflüssigkeit zugeben und aufschlagen bis alles dick ist.
4. Vom Herd nehmen. Weiterrühren bis die Kesselwände abgekühlt sind.
5. Geklärte Butter in dünnen Strahl unterschlagen.
6. Mit Salz und Kleingehacktem Estragon abschmecken.