

# Dill-Senf-Hollandaise

Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
Zubereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Butter	g	100	150
Eigelb	St.	4	6
Senf, Dijon	TL	2	3
Sahne	ml	50	75
Zitronensaft ( Weißweinessig)	EL	1	1½
Zucker	Prise	1	1
Dill	Bund	2	3

## VORBEREITEN:

1. Dill fein hacken.

## ZUBEREITUNG:

1. Butter in einem separaten Topf auf schäumen lassen.
2. Eigelb, Senf, Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Wasserbadkessel verrühren.
3. Bei milder Hitze über dem Wasserbad zu einer dicklichen Crème aufschlagen.
4. Die aufgeschäumte Butter nach und nach in einem dünnen Strahl unterrühren.
5. Dill unterrühren.

## BEILAGEN:

\* Die Hollandaise paßt zu jedem pochierten Fisch.

➔ **Tip:** Sollte die Sauce leicht gerinnen, etwas kalte Sahne darunter rühren.