



Spargelsaucen

Für 4 Personen

Echte Sauce Hollandaise

250 g Butter bei kleiner Hitze schmelzen lassen, den dabei entstehenden Schaum sorgfältig abschöpfen, oder die Butter nach dem Schmelzen kurze Zeit stehen lassen, damit sich das Molke-Eiweiß absetzen kann. Dann das reine Butterfett vorsichtig in ein anderes Gefäß abgießen.

Einen großen Topf mit heißem Wasser (60 bis 80 Grad) vorbereiten.

4 Eigelb mit
6 EL Weißwein und
1 Prise Salz in eine Schüssel geben. In den Wassertopf hängen (**die Schüssel darf nicht mit dem Wasser in Berührung kommen!**) und die Ei-Mischung mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät zu einer weißen dickschaumigen Masse aufschlagen. Dann löffelweise die flüssige, aber nicht mehr heiße Butter darunter schlagen. Mit
Salz und Pfeffer und
etwas Zitronensaft abschmecken.

Variationen

2 cm Ingwer schälen und durch die
Knoblauchpresse drücken und unter die Hollandaise arbeiten.

2–3 EL Orangensaft zur Hollandaise geben und
1 TL Orangenschale frisch abgerieben zufügen.

1 Tomate häuten und entkernen, in feine Würfel schneiden, in die fertige Hollandaise geben und 1 min erhitzen.

Schalotten-Sauce

4 Schalotten abziehen und fein würfeln
1 Knoblauchzehe abziehen und fein hacken

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten mit dem Knoblauch darin glasig dünsten.

50 ml Weißwein angießen und alles 5 min bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

150 g Crème fraîche Dann alles fein pürieren, die Hitze reduzieren,
1 EL Senf und
Salz und Pfeffer mittelscharf, einrühren und mit
abschmecken.

