Sauce Hollandaise:

1 gewürfelte Schalotte mit 1/8 I Brühe, 50 ml Weißwein, 1 Schuss Weißweinessig und 1 EI Pfefferkörnern zum Kochen bringen und dann um ein Drittel einköcheln lassen. 3 Eigelbe in eine Schüssel geben und den eingekochten durchgesiebten Sud darüber geben. Das Ganze im Wasserbad schaumig schlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad geben und nach und nach 150 g flüssige Butter unterschlagen bis eine sämige Sauce entsteht.