Sauce Hollandaise

Dies ist der Oberbegriff für aufgeschlagene Saucen

200 g Butter zerlassen. Währenddessen 4 Eigelb mit 100 ml Weißwein, 50 ml Weißweinessig, Salz und Pfeffer im Wasserbad so lange schlagen, bis eine gelbe Creme entsteht. Dann die flüssige Butter in dünnem Strahl langsam einlaufen lassen, bis die Sauce dickcremig ist.

Abwandlungen der Sauce Hollandaise:

Sauce Maltaise: mit Blutorangensaft und -zesten

Sauce Bavaroise: mit Krebsbutter und gewürfelten Krebsschwänzen

Sauce Bernaise: ist die bekannteste Abwandlung der Sauce Hollandaise; hierbei ist die Flüssigkeit eine Reduktion aus Wein, Essig, Estragon, Schalotten, evtl. anderen Kräutern und Senf