

Sauce Hollandaise

Für 2-3 kräftige Soßen-Esser:

3 Eigelb, Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone, 1TL Senf, 1TL Zucker, 1TL Creme Fraiche, 200g Butter, 1 TL Essig oder Weißwein, $\frac{1}{2}$ (halber!) TL Salz, Pfeffer.

Zeitbedarf: max. 10 Minuten

Eigelb, Senf, Zitronensaft (erstmal nur die Hälfte), Zucker, Salz, Pfeffer, Creme Fraiche mit Pürierstab pürieren.

Die Butter aufkochen und dann unter pürieren langsam in die Eimasse gießen.

Nochmal mit Zitronensaft abschmecken

Ggf. kann die Soße mit heißem Wasser (z.B. dem Gemüsewasser vom dazu gekochten Gemüse) verdünnt werden.

Das Ganze dauert nicht länger als max. 10 Minuten! Und die Soße sollte heiß bleiben! Also erst kurz vor dem Essen zubereiten.