

Heiße emulsierende Saucen

Hollandaise

8 Eigelb,
1 kg. Butter,
Gewürze, Zitronen-
saft oder Essig



BEARNAISE *

Estragonessig
Reduktion,
Schalotten, Pfeffer,
Hollandaise, frisch
gehackter Estragon



Vorbereitungen:
Zutaten und Küchenutensilien beretstellen
Essigreduktion, Pfeffer und Schalotten
geklärte Butter
Eigelb im Wasserbad aufschlagen
bei gleicher Temperatur die Butter zum Eigelb hinzufügen,
während dieses geschlagen wird.



Zubereitung:
Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Essig zufügen.

Anwendung:
Als Basis für andere Saucen
Zu Gemüse und Eiern.



Ableitungen

