

Sauce Hollandaise

Portionen = 4

Zubereitungszeit: 5 / 10 = 15 Min.

Zutaten:

- 3 Eigelb
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Wasser (oder nach Belieben Weißwein oder die Brühe, in der das jeweilige Gemüse gedünstet wurde)
- Salz, Pfeffer
- [ca. 100 – 125 ml Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack](#)

Eigelb, Zitronensaft und die Flüssigkeit in ein hohes Bechergefäß ins Wasserbad stellen, mit dem Stabmixer aufschlagen und dabei vorsichtig erhitzen. Wenn eine schaumige Masse entstanden ist, dann in kleinen Portio-nen das Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack hinzugeben und sofort mit dem Stabmixer unterrühren bis die Sauce die gewünschte Masse und Konsistenz erhalten hat. Dabei ersetzen die 125 ml Küchenchef-Öl die Menge von ca. 250g geschmolzener Butter.

Bei der üblichen Herstellung einer ‚Sauce Hollandaise‘ ist unbedingt auf eine moderate Temperatur der geschmolzenen Butter zu achten, da ansonsten das Eigelb gerinnt. **Dies entfällt bei der Verwendung von Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack, da es bei Zimmertemperatur verwendet wird. Abgesehen davon ist es natürlich laktosefrei.**