

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 Portionen das Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack hinzugeben und sofort mit dem Stabmixer untermischen 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.**