

Sauce Hollandaise



Fertige Sauce

Dieses ist das Grundrezept für eine Sauce Hollandaise, die ja zur Spargelzeit im Frühjahr gern zu frischem weißen oder grünen Spargel gegessen wird.

Sauce Hollandaise ist eine der klassischen Saucen der Französischen Küche und ist eine Butter-Sauce.

Wer sie einmal zubereitet und gegessen hat, wird sicherlich merken, dass industriell gefertigte, gekaufte Sauce Hollandaise sehr nach Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen schmeckt.

Diese frisch zubereitete Sauce Hollandaise ist jedoch sehr lecker und schmeckt hervorragend. Man wird danach keine industriell gefertigte Sauce Hollandaise mehr kaufen.

Man schmeckt die Sauce Hollandaise nach der Zubereitung noch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab. Alternativ kann man

anstelle Zitronensaft auch ein wenig Weißwein-Essig verwenden.

Man sollte bei der Zubereitung immer ein Auge auf die Sauce haben und nicht auf andere, zuzubereitende Zutaten achten. Schnell hat man die Temperatur der im Wasserbad erhitzten Sauce unterschätzt oder sie zu wenig gerührt. Und schon passiert das, wovon man bei der Zubereitung dieser Sauce gewarnt wird: Das Eigelb der Sauce flockt aufgrund der Temperatur aus und die Sauce misslingt und wird grieselig.

Außerdem sollte man die Sauce bis zum Servieren immer warm halten. Denn erkaltet die Sauce zu sehr, wird sie aufgrund der verwendeten Butter wieder hart.

Das führt mich auch zu der Frage, welche Zusatzstoffe oder Emulgatoren eigentlich bei industriell gefertigter Sauce Hollandaise verwendet wird, denn diese wird ja mitunter in Kühlung gehalten, wodurch die Sauce aber erhärten müsste. Diese Saucen sind aber immer flüssig.

[amd-zlrecipe-recipe:625]