

# Sc. Hollandaise

## Ingredients

---

Reduktion:

60 ml Essig, hell

175 ml Wasser

1 TL Natur- od. Meersalz

5 Pfefferkörner

50 g Zwiebel

2 Lorbeerblätter

2 TL Zucker

Sauce:

150 g Butter

2 Eigelb

6 EL Reduktion

1 TL Natur- od. Meersalz

1 Pr. Cayennepfeffer

## Method

---

- 1. Reduktion:** Alle Zutaten in einem kleinen Topf auf  $\frac{1}{3}$  der ursprünglichen Menge einkochen, dann absieben.
  - 2. Sauce:** Die Butter schmelzen und das klare Butterfett vorsichtig abgießen = geklärte Butter
  - 3.** Eigelb und Reduktion mit einem Schneebesen über einem Wasserbad verrühren und zunächst topfenweise die Butter zugeben. Dann ein dünnen Strahl einrühren. Abschmecken mit Natur-/Meersalz und Cayennepfeffer.
- 

(4 servings)