

## Sauce Hollandaise

(4 Portionen)

4 Eigelb  
3 EL trockener Weißwein  
1 EL Wasser  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
125 g Butter  
Zitronensaft, nach Geschmack  
frisch gemahlener Pfeffer, nach Geschmack



*Bild von Stefan Schwehofer auf Pixabay*

### Zubereitung:

1. Eigelb, Wein, Wasser, Salz und Zucker in einer Metallschüssel mit rundem Boden (Wasserbadschüssel) mit einem Schneebesen oder mit den Quirlen des Handrührers verrühren.
2. Die Eicreme schlagen, bis die Soße dicklich und cremig wird. Mit dem Schneebesen (oder Handrührer) dabei möglichst überall an Rand und Boden der Schüssel entlangrühren, damit sich das Eigelb nicht festsetzt und Flöckchen bildet.
3. Inzwischen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, aber nicht braun werden lassen.
4. Die flüssige Butter in dünnem Strahl langsam unter die Eigelbcreme schlagen, bis eine dickliche, cremige Soße entstanden ist. Die Hollandaise mit Salz, Zitronensaft und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und sofort servieren. Oder kurz im Wasserbad warmhalten, dabei zwischendurch umrühren.

Für Spargel die beste aller Soßen, aber auch für anderes junges Gemüse, zarte Filetsteaks und feine Gratins.