

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: ORF



Die perfekte Hollandaise

Köchin: Emilia Rosa

Zutaten:

Hollandaise:

- 3 Eigelb
- 180 g Butter
- Salz
- weißer Pfeffer

Säurereduktion:

- 100 ml Weißwein
- 50 ml Wasser
- 2-3 Kaffir-Limettenblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 kleine Schalotte, fein geschnitten und angeschwitzt
- 1 kleiner Spritzer Limettensaft

Zubereitung:

Zubereitung Säurereduktion:

Alles zusammen langsam auf ca. 2–3 EL reduzieren.
Abseihen und leicht abkühlen lassen.

Zubereitung Hollandaise:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

1. Butter langsam schmelzen.
2. Eigelb mit 1 EL der warmen Säurereduktion über einem Wasserbad cremig-dick aufschlagen.
3. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann langsam einrühren bis die Sauce emulgiert.
4. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Varianten

Misobutter, Schnittlauch & Kaviar

→ 1 TL weiße Misopaste in die warme Butter einrühren, am Ende frischen Schnittlauch, etwas Limettenabrieb sowie Forellen- oder Karpfenkaviar vorsichtig unterheben.

Bärlauchpesto

→ 1–2 TL Bärlauchpesto zum Schluss in die fertige Hollandaise einmischen.

Gochujang & Spargelwasser

→ Einen Teil der Säurereduktion durch 1–2 TL Spargel-Einlegewasser ersetzen und zum Schluss $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ TL Gochujang einrühren.