

Blitz Sauce hollandaise

Und schließlich die unschlagbar einfachste und schnellste Variante: zwei Eier, einen Esslöffel Crème fraîche, je einen Teelöffel weißen Balsamico-Essig, Weißwein und Dijon-Senf sowie je eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer schaumig schlagen, ein halbes Stück Butter (125 Gramm) schmelzen, auf Kochtemperatur erhitzen und dann langsam mit dem Mixer unter die Eimasse heben, bis sich eine cremige Soße gebildet hat. Fertig! Für eine Sauce béarnaise den Weißwein durch Noilly Prat oder einen anderen trockenen Wermut ersetzen und ganz zum Schluss gehackten Estragon und Kerbel unter die Soße heben.