

Sauce Mousseline, die „fluffige Halbschwester“ der Sauce Hollandaise,

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Köstlich zu Spargel, gedünstetem Fisch, Kalbfleisch oder hellem Geflügel

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 200 g zerlassene Butter
- 2 El geschlagene Sahne
- Salz
- Für die Reduktion:
- 3 El Champagner Essig
- 1 El Zitronensaft
- 6 El Wasser
- 1 kleine Zwiebel, besser Schalotten, gewürfelt
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner
- 1 Prise Salz, etwas gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Butter erhitzen, klären. Gern lasse ich sie leicht bräunen; das ergibt einen "nussigen" Geschmack.

Schritt2

Zurück ziehen, etwas abstehen lassen, damit sich die Molke absetzen kann.

Schritt3

Schritt4

Die Reduktion:

Schritt5

Den Champagner Essig, Wasser, Zwiebelwürfel und Pfefferkörner aufkochen und auf ca. 3 Esslöffel reduzieren. Anschließend in die Aufschlagschüssel passieren und die Eigelbe hinein geben.

Schritt6

Auf einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen, 6 - 8 min. intensiv aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren, damit die ihre Bindefähigkeit entwickeln können. Hin und wieder vom Wasserbad nehmen, damit sich nichts verfestigt.

Schritt7

Nunmehr, zunächst tropfenweise, die geklärte Butter dazu geben, dann in etwas größeren Mengen.

Schritt8

Obacht geben, dass die Masse nicht "glänzt, überfettet" und die Bindung verliert. Nicht zu kalt oder zu heiß halten, beides kann sie gerinnen lassen.

Schritt9

In dem Fall kann man etwas kaltes Wasser dazu geben und von einer Seite wieder neu aufrühren.

Schritt10

(Die Sc. Hollandaise ist eine so genannt „warm aufgeschlagene Buttersoße“, die, wenn sie gerinnt, mit etwas kaltem Wasser oder einem Spritzer Essig „reanimiert“ werden kann)

Schritt11

80 ° C ist die richtige Serviertemperatur, kurz vorher die geschlagene Sahne unterheben und sofort zu Tisch geben. •

Schritt12

Schritt13

Schritt14

Schritt15

•

Schritt16

•

Schritt17

-

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauce-mousseline-die-fluffige-halbschwester-der-sauce-hollandaise/>