

Trüffel - Hollandaise



- **Küche:** Deutsch, Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Spargelzeit ist Hollandaisezeit! Zum Spargel gibt es kaum eine bessere Wahl als die Sauce Hollandaise. Mit **aromatischen, schwarzen Trüffeln** verfeinert, ist die Trüffel-Hollandaise ein wahrer Hochgenuss. Das einzigartige Trüffelaroma macht sie zu einer kostbaren, **edlen Delikatesse** und einem Aroma-Garant. Diese feine Gourmetversion der Sauce Hollandaise mit Trüffel wird von Feinschmeckern und Sterneköchen in der ganzen Welt geschätzt.

Zutaten

- Für die Reduktion:
- 4 El guter Weißweinessig
- 3 El Wasser
- 6 - 8 weiße Pfefferkörner, gedrückt

- 1 Prise Salz
- 150 g Trüffelbutter aus dem Feinkosthandel
- 1 ½ El Trüffelöl
- 10 - 15 g gewürfelte frische Trüffel oder als Konserve
- Salz, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Trüffel - Hollandaise:
- 3 Eigelbe
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 El trockener Weißwein
- 1 ½ El Trüffelöl
- 1 Schalotte, klein gewürfelt

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Reduktionszutaten 1 - 2 min. köcheln lassen, danach durch ein feines Küchensieb passieren; die Butter auslassen und erwärmen.

Schritt2

Die Eigelbe damit auf einem heißen Wasserbad, mit einem Schneebesen aufschlagen, bis Alles cremig - dicklich geworden ist. Dabei besonders am Rand und Boden rühren, damit sich nichts fest setzt.

Schritt3

Zunächst die heiße Butter, in kleinen Mengen, nach und nach dazu geben - Besonders darauf achten, dass der Ansatz nicht „glänzt“ und zu gerinnen droht, etwas Wasser dazu geben. Mit Salz, Zitronensaft, Weißwein, Trüffelöl, und etwas Pfeffer abschmecken und die Trüffelwürfelchen unter heben.

Geschichte des Spargels und Trüffel-Hollandaise

In keinem anderen Land ist Spargel so beliebt und heiß begehrt wie in bei uns in Deutschland. Deshalb wird Spargel auch das „weiße Gold“ genannt, „essbares Elfenbein“ oder auch „Frühlingsluft in Stangen“. Der Spargel läutet bei und passend zur Saison traditionell den Frühling ein.

Ursprünglich ist der Spargel an sich von grüner Farbe. Die weiße Farbe kommt nur dank der Holländer im 19. Jahrhundert zustande. Sie fanden heraus, dass man die **Farbstoffbildung (Chlorophyll)** des Spargels verhindern kann, wenn dieser mithilfe von Erde und Folien vor Lichteinwirkung geschützt wird.

Auch wenn der Spargel in seiner weißen Form den Holländern zu verdanken ist, geht die Sauce Hollandaise, oder Holländische Sauc, auf die Franzosen und die klassischen französische Küche zurück. Neben Spargel wird die Sauce Hollandaise gern zu Fisch und Meeresfrüchten gereicht. Im Laufe der Zeit entwickelten sich viele Varianten der Sauce Hollandaise, indem verschiedene Gewürze der Sauce beigemischt wurden, so wie etwa:

Kaviarsauce: Sauce Hollandaise mit Fischesauce, Kaviar und Sahne

Dijonsauce: Sauce Hollandaise mit Senf und Sahne (lecker zu Fisch und verlorenem Ei)

Cédardsauce (Sauce cédard) : mit Champignons, Zitronensaft, Geflügelextrakt, besonders zu Spargel gereicht

Venezianische Sauce zu Fisch und gekochtem Ei: Sauce Hollandaise mit Petersilie, Kerbel, Spinat und Estragon

Trüffel-Hollandaise: Eine edle Variante mit schwarzem oder weißem Trüffel

Rezeptart: Buttersaucen, Soßen **Tags:** edel, klassisch, spargel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)362
- KH (g)1
- Fett (g)39
- Eiweiß (g)2,5
- Ballast (g)0,7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/trueffel-hollandaise/>