



Zitronen - Weißwein Hollandaise

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Zu Spargel, Kalbfleisch, Geflügel oder jungem, feinem Gemüse

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 200 g geklärte Butter
- 150 ml trockener Weißwein
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 1/4 Tl Rosenpaprika
- 1 - 2 Schalotten in dünnen Scheiben
- 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Butter erhitzen, gern lasse ich sie ganz leicht "nussig" bräunen, das gibt einen tollen Geschmack.

Schritt3

Den Weißwein mit Lorbeer und Schalotten auf ca. 1/3 reduzieren lassen, durch ein Küchensieb passieren.

Schritt4

Diese "Reduktion "mit den Eigelben auf einem heißen Wasserbad,

Schritt5

mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

Schritt6

Nicht zu heiß werden lassen, "Gerinnungsgefahr". Hin und wieder vom Wasserbad nehmen, aber gut ausgaren, nur so entwickeln die Eier ihre Bindefähigkeit.

Schritt7

Die geklärte, abgesetzte Butter zunächst tropfenweise unterrühren. Ist die Bindung gut, dann in etwas größeren Mengen dazu geben.

Schritt8

Wenn der Ansatz "glänzen" sollte, Immer etwas kaltes Wasser zur Hand haben, von einer Seite dazu geben um sie wieder "einzufangen".

Schritt9

Mit dem Zitronensaft/ Abrieb und etwas Rosenpaprika abschmecken.

Rezeptart: Buttersaucen

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