# Sauce Hollandaise

*Zutaten für 4 Personen*

| | |
|---|---|
| 1 Schalotte | schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit |
| 100 ml Weißwein | |
| 1 TL Zitronensaft | |
| 5 EL (Spargel-)Wasser | |
| 1 Lorbeerblatt | |
| 5 Pfefferkörner | und |
| 4 Stiele Kerbel | in einem Topf bis auf ¼ reduzieren. Durch ein Sieb abgießen, beiseitestellen und abkühlen lassen. |
| 125 g Butter | schmelzen, aber nicht heiß werden lassen. |
| 4 frische Eigelb | in einer runden Schüssel mit der Reduktion und |
| 100 ml (Spargel-)Wasser | im heißen Wasserbad cremig aufschlagen, dann die Butter erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl kräftig einrühren.<br>**Aufpassen, dass die Emulsion nicht zu heiß wird, da sie sonst gerinnt.**<br>Mit |
| Salz, Cayennepfeffer und eventuell etwas Worcestersauce | abschmecken. |
| 4 Stiele Kerbel | fein hacken, unter die Sauce Hollandaise heben und servieren. |

Das passt dazu: Spargel, Gemüse, Geflügel, Fisch