

Sauce Hollandaise – Varianten

1. Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

100 ml Weißwein trocken

3 Eigelbe

200 g Butter

1 Prise Zucker

1-2 Messerspitzen Orangenabrieb

1 Spritzer Zitronensaft

Salz und weißer Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Zubehör: Ballonschneebesen

Cooking Chef auf Rührintervallstufe 3 und 140°C stellen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Weißwein, eine Prise Zucker und den Orangenabrieb hineingeben und ca. 2,5 Minuten bei 140°C reduzieren. Den Topf herausnehmen und die Flüssigkeit auf mind. 50°C abkühlen lassen.

Die Butter in einem weiterem Topf handwarm schmelzen, je nach Geschmack kann die sich absetzende Molke durch ein feines Haarsieb herausgefiltert werden.

Den Ballonschneebesen einsetzen, die 3 Eigelbe in den reduzierten Weißwein geben und ca. 1 Minute mit Geschwindigkeit Stufe 4 ohne Temperatur aufschlagen.

Geschwindigkeit Stufe 2 und eine Temperatur von 80°C einstellen. Bei 54°C die P-Taste (bei CC, Temperaturtaste bei CCG) gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen (so umgehen wir die Sicherheitsabschaltung der Rührgeschwindigkeit).

Nun die Butter zunächst tröpfchenweise und dann mehr und mehr in die aufgeschlagene Masse geben.

Die Temperatur ausschalten und die Hollandaise ca. 6 Minuten auf Geschwindigkeit Stufe 2 aufschlagen.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

2. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Nelke
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner weiß oder schwarz
100 ml trockener Weißwein
Prise Zucker
250g Butter
4 Eigelb
1 EL Zitronensaft
weißer Pfeffer
Prise Salz
Worcestersoße

Zubereitung:

Zubehör: Ballonschneebeesen

1. Die Gewürze zerstampfen, kurz ohne Fett anrösten, mit dem Weißwein ablöschen und mit einer Prise Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Passieren und erkalten lassen.

2. Die Butter handwarm erwärmen.

3. Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in die Schüssel der Cooking Chef geben und den Profi-Ballonschneebeesen einsetzen.

4. Auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78°C ca. 1 Minute zu einem festen Schaum schlagen. P-Taste drücken wenn die Maschine langsamer wird. Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Emulsion entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Ich mache immer viel mehr von der Reduktion und koche sie in kleine 80ml Gläschen ein. Das spart viel Zeit.

3. Rezept von chefkoch, ausprobiert und abgewandelt von Manuela Neumann

Zutaten:

150g Butter, weich, in kleinen Stücken

3 Eigelb

50ml Wasser

1 EL Zitronensaft

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Schüssel geben. Flexirührer montieren.

Temperatur 70 Grad, Geschwindigkeit 1 für 3 ,5 Minuten (bei 60° die P Taste bei CC, Temperaturtaste bei CCG drücken)

Dann auf 80° stellen und mit gleicher Geschwindigkeit weitere 2 Min. rühren.

Evtl. nochmals mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Sofort anrichten.