Sauce Hollandaise aus dem Themomix

Die Sauce Hollandaise aus dem Thermomix ist eine feine Buttersauce mit Eigelb aus der französischen Küche. Die feine Sauce schmeckt zu Spargel, Fisch oder Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

120 g	Schalotten
60 g	Wasser
4 EL	Weißweinessig
5 g	frische Petersilie
5 g	Estragon (frisch)
4 Stk.	Lorbeerblätter
8 Stk.	Pfefferkörner
1 Prise	Salz
250 g	Butter
4 Stk.	Eidotter
3 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Um eine **Sauce Hollandaise aus dem Thermomix** zuzubereiten, gib zuerst die Schalotten in den Mixtopf und zerkleinerst sie 5 Sekunden lang auf Stufe 5. Mit dem Spatel nach unten schieben. Dann fügst du Wasser, Weißweinessig, Petersilie, Estragon, Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzu und lässt sie 15 Minuten lang auf Stufe 2 ohne Messbecher einkochen. Nachdem die Mischung durch ein Sieb in eine Schüssel umgefüllt wurde, spülst du den Mixtopf gründlich aus.

2. Jetzt die Butter im Mixtopf schmelzen. Das dauert etwa 5 Minuten bei 70 °C auf Stufe 2, danach umfüllen. Währenddessen gibst du 4 Esslöffel der reduzierten Flüssigkeit, Eidotter, Salz und Zitronensaft in den Mixtopf und erhitzt sie mit dem Rühraufsatz für 2 Minuten bei 70

°C auf Stufe 4. Stelle sicher, dass der Messbecher während des gesamten Vorgangs eingesetzt ist. Nachdem die Mischung erhitzt ist, lässt du sie weitere 4-5 Minuten 70 °C auf Stufe 4 emulgieren. Währenddessen gießt du die geschmolzene Butter langsam auf den Mixtopfdeckel, damit sie in einem dünnen Strahl am Messbecher vorbei auf das laufende Messer rinnt. Schmecke die Sauce ab, fülle sie um und genieße sie zu deinem Lieblingsgericht.

Tipp

Die Sauce Hollandaise ist eine vorzügliche Saucen-Beilage zu Spargel-Gerichte, Fisch oder Gemüse!