

Sauce Hollandais "ISI"

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

40 ml Reduktion
(50 ml Wasser, 50 ml Weißwein, 30 g Schalotten-Brunoise,
ca. 10 Pfefferkörner - einköcheln)

4 ST Eidotter
1 SP Zitronensaft
Salz

200 g geklärte Butter

Herstellung:

1. Reduktion zur Hälfte einköcheln lassen und abseihen.
2. Eidotter mit Zitronensaft, Salz und Reduktion mit einem Schneebesen rührend erwärmen - nicht aufschlagen.
3. Butter langsam einrühren.
4. ISI-Flasche füllen - 1-2 Patronen einschließen.
5. In Bain-Marie stellen - fertig.

