

Rezept

Limetten-Vanille-Hollandaise

Ein Rezept von Limetten-Vanille-Hollandaise, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 200 g Butter | 1 Vanilleschote |
| 1 Bio-Limette | 3 Eigelbe (Größe M) |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Prise Chilipulver | ½ TL Honig oder Ahornsirup |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Butter würfeln und in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Neben dem Herd stehen lassen, bis die Molke auf den Topfboden absinkt.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Eine Limettenhälfte auspressen.
3. Warmes Wasser in einem weiten Topf auf den Herd stellen und bei schwacher Hitze warm halten, aber nicht zu heiß werden lassen. Das Eigelb mit Limettensaft und -schale, Vanillemark und 50 ml Wasser in einer Metallschüssel verquirlen und im warmen Wasserbad dickschaumig schlagen. Das dauert etwa 5 Min.
4. Butter unter ständigem Schlagen erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Eigelbmasse rühren. Dabei vorsichtig nur so viel Butter in die Creme gießen, dass die weiße Buttermolke im Topf bleibt.
5. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Chili und Honig oder Ahornsirup abschmecken und warm in einer vorgewärmten Sauciere servieren.