Rezept

Sauce hollandaise mit einem Hauch Worcestersauce

Ein Rezept von Sauce hollandaise mit einem Hauch Worcestersauce, am 28.05.2025

Zutaten

200 g	Butter
50 ml	trockener Weißwein
	Salz
	Cayennepfeffer
	Muskatnuss, frisch gerieben, nach Geschmack
2	Eigelb (Größe M)
1 TL	Worcestersauce
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Zitronensaft, frisch gepresst

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Vom Herd nehmen.

2. Die Eigelbe mit Weißwein in einer kleinen Metallschüssel mit rundem Boden (Schlagkessel) verrühren und mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Über ein heißes Wasserbad stellen und mit einem Schneebesen in ca. 3 Min. zu einer cremigen, luftigen und glänzenden Masse schlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen.

3. Die flüssige, nicht zu heiße Butter unter ständigem Rühren langsam mit einem Schneebesen einrühren. Zum Schluss die Sauce mit einigen Tropfen Zitronensaft und frisch geriebener Muskatnuss nach Belieben abschmecken und je nach Rezept weiterverarbeiten.