



Sauce hollandaise

Zutaten

250 g Butter
3 Eier
1 EL frischen Zitronensaft
3 EL Weißwein
Salz, Pfeffer sowie Muskat

Zubereitung

250 g Butter vorsichtig in Topf oder Mikrowelle zerlassen, abkühlen lassen. 3 Eigelbe, 1 EL frischen Zitronensaft und 3 EL Weißwein in ein hohes Gefäß geben. Flüssige Butter zugießen. Einen Stabmixer auf dem Boden des Gefäßes aufsetzen, auf maximale Stufe stellen und langsam nach oben ziehen. Soße mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken und sofort servieren.