

Sauce hollandaise:

ca 6 Personen:

Reduktion:

2 fein gehackte Schalotten } alles zusammengeben
4 zerdrückte Pfefferkörner } und kochen lassen
5cl Essig } auf 1 EL reduzieren.
10cl Weißwein }
1 Zweig Estragon } passieren
⊗

10 min Hollandaise (Gemüse, Fleisch)

1 EL Reduktion

250g Butter

3 EL Wasser

Salz, Pfeffer

Chayennepfeffer

Zitronensaft

Mit Salz, Pfeffer, Chayennepfeffer würzen

Die Butter schmelzen lassen
Eigelb, Wasser, Reduktion, Zitro-
nensaft schaumig schlagen
im Wasserbad, wenn es andickt
Butter langsam unterrühren.

Sauce béarnaise: (Steaks Eier, Gemüse)

unter die fertige sauce hollandaise gehackte
Petersilie + gehackter Korb; pikant abschmecken.

Sauce choron:

wie Hollandaise aber mit dickflüssigem To-
maten purée

Sauce maitaise:

Sauce hollandaise mit Eiscreme oder Sahne
im letzten Augenblick untergehoben.